PRAKTYCZNA PANI

Nr 32

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

5 SIERPIEŃ 1939

Gdańsk — Spichrze nad Motławą. Il. pras. P. A. T.



NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

Treść:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty

Komplecik podwieczorkowy



Duża serwetka o średnicy 40 cm, małe o średnicy 20 cm. Serwetki obszyte koroneczką lub obrobione ząbkami szydełkowymi, zrobione są z białego cienkiego płótna. Na każdej wyhaftowane po 4 motywy ściegiem płaskim i sznureczkiem. Na małych serwetkach małe motywy, na dużej — duże. Małych serwetek robimy 6 lub 12.

Przemienienie Pańskie

„A oblicze Jego — rozjaśniało jako słońce, a szaty Jego stały się białe, jako śnieg“.
Mateusz XVII 1—13.

Święto Przemienienia od dawna obchodzono w różnych krajach, na Wschodzie i Zachodzie. W 1457 r. na pamiątkę zwycięstwa, odniesionego pod Belgradem nad Muzułamanami, o którym to zwycięstwie doszła wiadomość do Rzymu 6 sierpnia — papież Kalikst III wyznaczył ten dzień na obchód tego święta w całym kościele katolickim. Dawniej Przemienienie było świętem uroczystym, dziś pozostało nim na wschodzie, a u nas jest świętem kościelnym.

Chcąc utwierdzić swych uczniów w wierze w swoje Bóstwo, Zbawiciel wybrał z pomiędzy nich trzech: Piotra, Jana i Jakuba, wstąpił z nimi na górę Thabor i cudownie przemienił się w ich oczach, ukazując się im nagle w blasku jasności niebieskiej. Góra Thabor, najwyższa w Gallilei, ma formę stożkową, stoi odosobniona, a u jej stóp rozciąga się dolina Ezdrelon, jakby cudny kobierzec kwiatów; nie można było znaleźć godniejszego i majestatyczniejszego miejsca dla objawienia Bożego. Chrystus, przybywszy tam z uczniami, pozostawił ich na pochyłości góry, a sam udał się na sam szczyt, na samotną modlitwę. Zmęczeni podróżą i czuwaniem, uczniowie zdrzemnęli się — i nagle obudziła ich wielka jasność, ujrzeli Mistrza, otoczonego aureolą światła i chwały nadziemskiej, z obliczem promiennym jak słońce w szatach białych jak śnieg, a obok Niego dwie postacie starozakonnych proroków: Mojżesza i Eliasza. I usłyszeli głos wychodzący z obłoków. „Ten jest Syn mój miły, w którym sobie dobrze upodobałem, Jego słuchajcie“ (Mat. 17 1—13).

Przerażeni uczniowie upadli na twarz i bali się bardzo“, jak mówi Ewangelia, a Piotr rzekł: Mistrzu dobrze nam tu być, — jeśli chcesz uczynimy tu trzy przybytki: jeden Tobie, jeden Mojżeszowi i jeden Eliaszowi“. A za chwilę, podniósłczy oczy, nie widzieli nikogo, prócz samego Jezusa, który przykazał im nikomu nie mówić o tym, co widzieli, aż Syn człowieczy zmartwychwstanie.

Teologowie twierdzą, iż Przemienie Pańskie było nie tyle cudem, ile chwilowym przerwaniem cudownego utajenia Bóstwa w człowieczeństwie Chrystusowym, aby utwierdzić w Apostołach wiarę w nadziemski Jego charakter. Ale jaki cel mogły mieć w tej wizji postacie Mojżesza, największego prawodawcy i Eliasza, największego Proroka Starego Zakonu? Teologowie tłumaczą, że ponieważ ostatecznym końcem Starego Zakonu był Nowy Zakon, do którego tamten był tylko przygotowaniem — ukazanie się Mojżesza i Eliasza, oddających hołd Chrystusowi, miało za cel przekonanie Apostołów, że Mesjasz już przyszedł i jest Nim Jezus Chrystus.

Starozakonne postacie znikają, a zostaje sam Jezus. Głos z nieba nakazuje odtąd słuchać Go, jako jedynego Bożego prawodawcę, znosząc tym samym Stary Zakon Mojżeszowy, dany czasowo i dla jednego tylko ludu, a inaugurując Zakon Nowy Mesjański, dany na stałe, dla wszystkich ludów, dla całego rodzaju ludzkiego, mającego kiedyś utworzyć „jedną owczarnię, pod jednym pasterzem“.

Thabor wszystkich chrześcijan na ziemi, to ołtarz w momencie objawienia się na nim cudu Eucharystycznego. Ołtarze nasze, to błogosławiona góra, na której Chrystus przemienia się, nie w blasku chwały, lecz w ogniu miłości. Postacie Sakramentu, to ten tajemniczy obłok, który nam Chrystusa zakrywa, ale w świętej Hostii jest On tak prawdziwy i żywy, jak był prawdziwym na górze Thabor.

Święto Przemienienia Pańskiego przypada w tym roku w niedzielę, będziemy więc mogli modlitwą i wysłuchaniem Mszy Świętej, uczcić tę tajemnicę naszej wiary.

E. P.

6 sierpnia 1914 — 1939

Najstarszemu pułkowi Wojska Polskiego

„6.VIII.1914. Jeszcze jedna noc „na scenie“ w Oleandrach, spędzona w półśnie, co pewien czas otwieram oczy: nikłe światełko lampki, dziwacznie poskręcane ciała kadrowców, tu i ówdzie pogwizdy i chrapanią. Koło drugiej szarpnięcie za rękę: rozkaz pisemny“.

„Nr 63. Do Obywatela Zbigniewa, Komendanta 1-ej Kompanii Kadrowej.

Kompania Wasza ma być zebrana na placu zbiórki do wymarszu dzisiaj o godz. 3-ej. Zbiórka winna być dokonana cicho i bez rozgłosu“.

6.VIII.1914.

Szef Sztabu Gł.
Józef

Kartka z pamiętnika dowódcy Kompanii Kadrowej, „Obywatela Zbigniewa“ — Tadeusza Kasprzyckiego.

Rozkaz pogotowia marszowego dla pierwszego dowódcy, pierwszej kadrowej kompanii, pierwszego oddziału odradzającego się Wojska Polskiego, pierwszego pułku piechoty z przed lat dwudziestu pięciu.

6 sierpnia 1914 roku, o godzinie 3.30 nad ranem, wymaszerowała z Krakowa, szosą na Kielce, 1 Kompania Kadrowa, w sile 166 ludzi, jako czołowa kompania 1 Pułku Strzelców Józefa Piłsudskiego.

Wyszła na szosę kielecką w 50 lat od dnia męczeńskiej śmierci ostatniego Wodza ostatniego powstania, Dyktatora Romualda Traugutta. Rozkaz wymarszu dał jej Wódz ostatniej wojny o Polskę, większy i szczęśliwszy od Swych Poprzedników — Wódz Zwycięski.

Pomaszerowała 1 kompania 1-go pułku szosą na Kielce, na słupie kierunkowym której było napisane: „Niepodległość Polski — 4 lata 3 miesiące, utrwalenie granic Rzeczypospolitej — 6 lat 6 miesięcy“ krwawych ofiar, triumfów i zwątpienia. tysiące kilometrów marszów, setki tysięcy grobów rozsianych od zrytych okopami pól Francji, aż po brzegi Bajkału.

Prowadziły 1 Kompanię Piechoty Polskiej słowa rozkazu Józefa Piłsudskiego :„Patrzę na Was, jako na kadry, z których rozwinąć się ma przyszła armia polska i pozdrawiam was, jako pierwszą Kadrową Kompanię“.

„Zbiórka winna być dokonana cicho i bez rozgłosu“. „Cicho i bez rozgłosu“ wyszło Wojsko Polskie na ostatnią wojnę o Polskę!



NAD NIDĄ
Przed kwaterą 1 Pułku. Młodzianowski, dr Jakowicki, Tadeusz Kasprzycki, Komendant Główny Józef Piłsudski, Edward Śmigły-Rydz.

6.VIII.1914 o godz. 9-ej rano zwalili żołnierze kompanii Kadrowej słup graniczny w Michałowicach, przekreślając ostatecznie traktaty rozbiorów.

Tak przed dwudziestu pięciu laty, o świcie dnia sierpniowego urodził się pierwszy i najstarszy pułk Odrodzonego Wojska Polskiego.

Dzieci, które się rodzą o świcie, są podobno szczęśliwe. 1 Pułk był i jest dzieckiem szczęśliwym. Był pierworodnym swego Twórcy, był starszym bratem pozostałych pułków Legionów i wszystkich formacji, które w różnych odstępach czasu wychodziły w pole, by bić się o Polskę.

W myśl rozkazu Józefa Piłsudskiego stał się kadrą Wojska Polskiego, a gdy umilkły strzały i na miejscu drutów kolczastych pierwszych linii, stanęły słupy graniczne Rzeczypospolitej, przeszedł do pracy dnia codziennego z uczuciem, że nie zawiódł nigdy, sprostał wymaganiom mu stawianym i swoją kartę w historii Polski zapisał obszernie i dobrze.



Na pograniczu.

Zanim jednak mógł karabiny w kozły ustawić i zdjąć tornistry przeszedł swoją drogę historii ciężko i krwawo.

Był szczęśliwy, ale na szczęście swoje musiał zapracować. Droga bojowa pułku wiodła przez tragiczną ziemię kielecką, od Krakowa aż do Dęblina. Na polach walk 1863 roku przechodził pierwszą szkołę walki i „dorastał" bojowo i moralnie. Na Podhalu zdał swój egzamin dojrzałości, w krwawe święta Bożego Narodzenia 1914 roku. Pod Łowczówkiem zdobył aureolę bohaterstwa i dał Polsce „na Gwiazdkę" 500 poległych i rannych żołnierzy.

Od Łowczówka objął pułk Śmigły-Rydz Edward i prowadził dalej najstarsze dziecko Komendanta. Lista bitew, zwycięstw, strat krwawych, marszów i walk pozycyjnych rosła bez przerwy.

W krwawym boju pod Konarami, w maju 1915, pułk i jego dowódca zdobyli nowe wawrzyny. Tam, pod Konarami, w ogniu bitwy, otrzymał pułk swój pierwszy sztandar od Polaków z Chicago. Przyszedł później Tarłów, marsz przez męczeńskie Podlasie na Wołyń i wreszcie rok frontu wołyńskiego. Kukle, Jabłonka i wielka bitwa Legionów pod Kostiuchnówką, gdzie w przepięknym zmaganiu rywalizacji wszystkich pułków Legionów, sławę nieśmiertelną zdobył stały i nieodstępny rywal — pułk 5-ty, to największe dni ostatniego udziału pułku w wojnie światowej.

Przyszły później czasy złe, trudne, czasy walki o honor Polski i Jej Imienia, wymagające żelaznych nerwów, wyrobienia i wielkiej dyscypliny duchowej. Przyszedł kryzys Legionów, aresztowanie Komendanta Piłsudskiego i Szefa Sosnkowskiego, obozy w Beniaminowie i Szczypiornie.

1 pułk przetrwał i to. Przetrwał mocny i zwarty moralnie, jak w dniach najcięższych bitew. Mimo rozwiązania, istniał dalej urągając przemocy niemieckiej, w obozach, w szeregach Polskiej Organizacji Wojskowej, w kraju i poza jego granicami, aż doczekał wielkiego listopada 1918 roku.

Odrodzony 1 pułk piechoty wyszedł na wojnę z Rosją, w składzie 1 Dywizji Legionów, dawnej I Brygady, na kampanię wileńską.

I znowu pierwsza Wielkanoc w Wolnej Polsce to bój o Wilno, w kwietniu 1919 roku. Pierwszy w nowej wojnie wawrzyn sławy wypracowali pułkowi w Wilnie młodzi żołnierze — drugie pokolenie 1 pułku, pod okiem Komendanta, oddając Wodzowi miasto ukochane i zostawiając 100 poległych i rannych na jego ulicach.

Po Wilnie przyszły miesiące walk na Wileńszczyźnie, oswobodzenie Łotwy — szturm Dyneburga 2 stycznia 1920 roku.

1 Dywizja, a w niej 1 pułk, ukochani żołnierze Komendanta, to było wojsko do najcięższych prac przeznaczone.

W maju 1920, 1 pułk brał Żytomierz i Kijów. Pod Boryspolem doszedł najdalej na wschód ze wszystkich oddziałów Wojska Polskiego w tej wojnie. Otwierał drogę pod Borodianką, bił Budiennego pod Równem.

W bitwie warszawskiej, gnał spod Dęblina na północ, by po 6 dniach, przebiegłszy, walcząc, 270 kilometrów, stoczyć swój najcięższy bój w wojnie polsko-sowieckiej pod Białymstokiem.

W decydującej bitwie nad Niemnem, szedł 1 pułk w grupie manewrowej, na swą ostatnią wielką bitwę o Lidę.

13 października 1920 oddał 1 pułk ostatnie strzały w wojnie o Polskę.

200 oficerów i 4.200 legionistów poległych i rannych, przeszło 18.000 jeńców, ponad 80 dział i przeszło 400 karabinów maszynowych zdobytych, Krzyż Virtuti Militari na sztandarze, 300 odznaczonych Virtuti Militari i 2.000 Krzyżem Walecznych — oto w cyfrach dorobek pracy bojowej 1 pułku.

Ale to nie wszystko. Prócz zwycięstw i sławy bojowej, ma 1 pułk ogromny wkład moralny w dziejach Odrodzonej Polski.

Dał Polsce ludzi, którzy odbudowywali Ją od fundamentów, dał Polsce mężów stanu, wybitnych generałów, ludzi nauki i kultury.

Jego postawa duchowa, jego sławny humor i potęga moralna promieniowały na całe społeczeństwo Polski. Była to prawdziwa kadra nowej Polski!

W ćwierćwiecze Polskiego Czynu Zbrojnego, gdy pochylamy głowy przed Jego Twórcą, a wdzięczna myśl całego narodu obejmuje wszystkie pułki i formacje, które kiedykolwiek biły się o Polskę, bez krzywdy dla nikogo, najżywsze życzenia płyną do ukochanego miasta Komendanta, gdzie na straży Serca Wodza i Jego miasta, stoi nieśmiertelna I Brygada, a w niej 1 pułk, którego pierwszym dowódcą był Józef Piłsudski, a drugim Edward Śmigły-Rydz.

STNK.

JANINA PONIŻOWA

Dzisiaj nie trzeba złotych wzniecać wici...

Dzisiaj nie trzeba wzniecać złotych wici,
bo w sercach naszych same ognie płoną,
Krwią rozniecone gorącą, czerwoną,
bujną jak wiosna, jak lato, jak życie...

I choć nas zapał ponosi, porywa,
jednak czekamy cierpliwie na rozkaz,
Tymczasem w miastach budujem, a w wioskach,
wśród pól rozległych już kończymy żniwa.

Rozwarte spichrze, przestronne stodoły
czubem strzech płowych dotykają nieba,
Stokrotnym plonem odwdzięcza się gleba,
młynarz już wodę chce puścić na koło.

Wszędzie wre praca znojna w imię boże;
kowale kują, szewcy robią buty,
Parskają konie na nowo podkute,
rybacy sieci zarzucają w morze...

Nie przerywamy swej codziennej pracy,
bo nas nie trwoży co jutro przyniesie,
Nas nie zaskoczy wichura, ni jesień,
jeden trud więcej w życiu mało znaczy.

Lecz gdy nas zechce ktoś okraść, ograbić,
sięgając chciwie po naszych pól złoto,
Mącić wód szafir — to wtedy z ochotą
zmienim warsztaty na zgrabny karabin!

Ostrze bagnetu w słońcu rozzłocone
zawiera z dłonią dozgonne przymierze ,
Z dłonią, co celnie w pierś wroga uderzy,
gdy to nakaże Ojczyzna i honor!...

Dom na wichrze

IV.

Stefan oparł głowę na ramieniu Jacka i przysunął sobie jeszcze bliżej małą mapkę sztabową:

— Widzisz, Heniek, tą drogą ze Słobody idziemy do Delatyna. Ale żeby ciągle nie iść szosą, bo to przecież nic ciekawego, na początek skracamy sobie drogę za kopalnią przez las. Schodzimy w dół do wsi Czarny Potok i potem przez Osławy...

— A czy nie Obmowy? — wtrąciła Irka.

— Przez Osławy Białe (Irena, nie przeszkadzaj!) dochodzimy do Delatyna. Nie będzie to dalej niż 17—18 km. pieszej drogi.

— Dalej oglądamy Delatyn, prawda, i koniecznie plażę nad Prutem. Hanka kupi z piętnaście pocztówek, Ludka zje pięć porcji lodów i kilo moreli, Marysia zrobi kilka fotografii „charakterystycznych typów ludowych", a Irka w przelocie podbije czyjeś serce i po wyczerpaniu w ten sposób programu, koleją jedziemy do Jaremcza — ciągnął nieubłagany Jacek.

Nie podjęłyśmy rzuconej rękawicy, żeby sobie Jacek nie wyobrażał, że się przejmujemy jego dowcipami. I w Delatynie jemu na złość zjem pięć porcji lodów! Ale że też i on już zaczyna żartować na temat Irki ? Ho ho, czasy się zmieniają!

— Jaremcze! strasznie chcę zobaczyć Jaremcze! — rozentuzjazmowała się Hanka. Ona w ogóle jest pełna „achów" i „ochów". W tym wypadku zresztą niech sobie dowoli używa. I my chcemy być w Jaremczu.

Stefan i Heniek dalej studiowali mapę.

— W Jaremczu mamy pół dnia na zwiedzanie i tam wypada pierwszy nocleg. A rano odjazd do Worochty.

— Wszystko to bardzo pięknie, ale nie widzę sposobu dotarcia do Żabiego — zaniepokoiła się milcząca dotąd Marysia.

Nasz etnograficzny grubas płonie chęcią oglądania Huculszczyzny, ale śmiertelnie boi się chodzenia.

— A własne nogi, łaskawa pani? Czy tylko do tańca? Z Worochty do Żabiego mamy 33 km, to przecież niewiele — zaprotestowała żywo Irena.

— Nie bój się na zapas — uspokajająco rzekła Hanka. — Oni nam już coś wykombinują.

Rzeczywiście nasi panowie okazali się rycerscy i nie kazali nam jednego dnia przejść tych 33 kilometrów, co dla nich na pewno nie byłoby czymś strasznym. Egzystuje więc, jak to już wiedział Jacek, leśna kolejka z Worochty do Foroszczenki. Koleją tą możemy dojechać do Ozirnego, w ciągu dwóch godzin dojść do cudownego, podobno, schroniska na Kostrzycy (Kostrzyca, to nie bagatela — 1586 metrów!), tam przenocować, rano ruszyć do Żabiego, w Żabiem następny nocleg i czwarty dzień naszej wędrówki poświęcimy na Kosów i Kuty. Tak ustaliliśmy ostatecznie plan naszej pierwszej dużej wycieczki. Naturalnie nie widzieliśmy jeszcze wszystkiego w okolicy naszej Słobody — byliśmy na najbliższych szczytach: Kniażel, Kamienisty Wierch itd., ale nie widzieliśmy jeszcze na przykład słynnego rezerwatu cisowego w Kniaździworze, no ale wszystko zrobi się stopniowo.

Teraz ruszamy na obchód najpiękniejszych letnisk Huculszczyzny, w dolinę Prutu, w serce Czarnohory, do stolicy Pokucia — Żabiego i zobaczymy nawet Kosów i Kuty. Śliczny program, oby tylko pogoda dopisała! Ale wierzę jakoś w naszą szczęśliwą gwiazdę. Teraz spać, spać! bo jutro o świcie ruszamy!

*

Ranek obudził się rześki, brylantowy, okryty kożuchem rannych mgieł i rosy. Wstaliśmy o czwartej i widać było z naszych okien, jak słońce zza gór brało naszą dolinę w posiadanie, wypijało rosę z łąk, złociło okna letniego domu na wietrze i wodę w potoku. Boże, co to za szczęście oglądać takie widoki! Ale w naszych warunkach ma się tylko małą chwilkę na takie zachwyty, bo Irka, wyciągając oporną Maryśkę z łóżka, narobiła takiego krzyku, że nawet iście końskie parskanie Jacka, Stefka i Heńka w strumyku wydawało się przy tym rajskim szczebiotem.

Przy śniadaniu najmniej połowa z nas bezwstydnie ziewała, co Jacka doprowadzało do wściekłości. Mimo to jakoś o oznaczonej porze, o piątej rano, udało się nam wyjść z domu. Słoboda spała, tylko gdzieś spod Kniażela dolatywał śpiew pastuszki owiec, a dwie kopalnie ropy pracowicie sapały na wyścigi: pyk, pyk, pyk.

Zaraz bukowy bór przyjął nas w swe mroczne wnętrze. Tutaj jeszcze nie było słońca, a ścieżka biegła wśród olbrzymich drzew ledwie widoczna, zagubiona w swej własnej małości.

— Zupełnie jak w „Królewnie Śnieżce", prawda? — zrobiła uwagę Irka i zaczęła podśpiewywać: — „Hej-ho, hej-ho, do pracy by się szło".

Zawtórowaliśmy jej wszyscy i nawet się nie spostrzegliśmy, jak śliczną łąką, pachnącą jak najpiękniejsze perfumy, zeszliśmy do Czarnego Potoku. Stamtąd już prowadziła szosa do Delatyna. Mijaliśmy drewniane huculskie domy, zielone sady, wartko płynący strumyczek raz po raz zabiegał nam drogę, wyłaniały się z pomiędzy zieleni małe kapliczki. Zaraz za Osławami natrafiliśmy niespodziewanie na szkołę szybowcową w Wygodzie. Z jaką radością patrzyliśmy na srebrne skrzydła, szybujące nad ziemią huculską! I wreszcie przed dziesiątą przeszliśmy most na Prucie, o dziesiątej byliśmy na delatyńskim rynku.

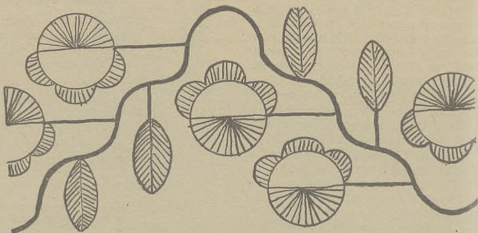
Niepotrzebnie nam Jacek nadokuczał lodami, morelami i kartkami, bo sam także objadł się z nami należycie i też się podpisywał na wspólnie pisanych kartkach. Ładny jest Delatyn, cichutko przycupnięty nad Prutem, w malowniczej, sielskiej dolinie. Niestety, nie mogliśmy poświęcić mu zbyt wiele czasu, bo już o pierwszej odchodził nasz pociąg do Jaremcza.

Jaremcze! Tam chyba zawsze będziemy chcieli wrócić! Może i mają rację miłośnicy Huculszczyzny, narzekając na zgiełk, tłumy i wielkomiejskie szyki Jaremcza, ale trudno nie przyznać, że tak cudownych wodospadów, jak w Jaremczu na Prucie, nie ma chyba na całym świecie!

Nad Prut wyruszyliśmy zaraz po obiedzie. Na obiedzie też się nie obeszło bez małego dramatu, bo już abstrahując od naszych wycieczkowych spodni i wiatrówek, które robiły małą sensację w tej siedzibie komfortu, Jacek, wchodząc na obiad do bardzo eleganckiej kawiarni, na samym progu wywrócił całą zawartość przepełnionej walizki na podłogę i własne brudne buty. Solidny stuk i niemniej solidne zaklęcie Jacka zwróciło uwagę całej sali na nas i na wszystkie rozsypane malowniczo mydła, ręczniki, cukierki i części garderoby. Trudno, nie może się obejść bez przygód, a my z konieczności w takim wypadku musimy stanąć nad „filisterskimi przesądami". Wreszcie obiad był bardzo dobry, a po obiedzie — nad Prut!

Minęliśmy śliczny, leciutki a taki potężny most i wąską ścieżką poszliśmy w górę rzeki. Zaraz za Żonką, która tu wpada do Prutu (nie mam sił powtarzać wszystkich dowcipów, które wydusili z siebie nasi panowie na temat tej biednej Żonki), szumowi drzew zaczął towarzyszyć inny, potężniejszy i coraz to zwiększający się szum. Nie wierzyliśmy własnym oczom, gdy stanęliśmy nad wodospadem. Mocą jakichś przepotężnych sił rozłupane białe, połyskliwe skały na głębokość kilkunastu metrów, a w dole przelewa się i huczy spieniona, żywa, błękitnoseledynowa woda. Szum wodospadu słyszałam jeszcze wtedy, gdy spacerowaliśmy po Jaremczu i wtedy, gdy wieczorem pełni wrażeń zasypialiśmy w schronisku. Oby reszta naszej wycieczki była tak udana, jak ten pierwszy dzień!

(D. c. n.) *Mgr. J. Krausowa*



Szlak do haftu.

„Humor zmienny jak pogoda"

Nieco o geopsychologii

Związek pomiędzy samopoczuciem człowieka, a czynnikami naturalnego otoczenia jest powszechnie znany. Każdy, lub prawie każdy z nas „źle się czuje" przed burzą i woli okolicę „wesołą" od „ponurej". Są ludzie, którzy w obliczu wysokich gór ulegają depresji psychicznej, bowiem olbrzymy górskie, masywy skał, potworne w swej wielkości garby ziemi — „przytłaczają" ich, wywołują poczucie własnej małości. Szum lasu, jego cieniste wnętrze działają kojąco, podobnie jak spokojna przestrzeń morza, płaskie równiny nastrajają melancholijnie.

Mechanizm i podłoże tych prostych pozornie zjawisk są jednak nader skomplikowane. Istnieje odrębna dziedzina wiedzy, zwana geopsychologią, która zajmuje się badaniem wpływu czynników naturalnego otoczenia, jak: klimat, pogoda, ziemia (a raczej jej geologiczne ukształtowanie), krajobraz, na równowagę i zdrowie psychiczne jednostki ludzkiej.

Geopsychologia jest nauką młodą. Wielu zjawisk nie zdołała jeszcze wyjaśnić, zgromadziła jednak poważny materiał dowodowy.

Wyniki jej badań są dla człowieka ważne z wielu względów, czysto praktycznych. Przede wszystkim poznanie mechanizmów oddziaływania otoczenia na psychikę ludzką pozwoli na określenie optimum warunków geopsychicznych dla poszczególnych typów psychicznych, innymi słowy pozwoli na określenie, w jakich warunkach klimatycznych, krajobrazowych i t. d., dana jednostka czułaby się i pracowała najlepiej, a po wtóre mieć może wielkie znaczenie dla lecznictwa i to nie tylko klimatycznego.

Wpływ czynników naturalnego otoczenia na psychikę człowieka jest dwojaki: bezpośredni, kiedy działa jako przeżycie duchowe (krajobraz) oraz pośredni, kiedy działanie odbywa się drogą zmian fizjologicznych w organizmie.

Krajobraz, jako przeżycie duchowe, działać może na człowieka bardzo silnie. Są jednak ludzie obojętni całkowicie na piękno, czy grozę krajobrazu, nie działa ono na nich, nie wywołuje przeżyć psychicznych. Mówimy wtedy o „otępieniu krajobrazowym".

Rozkosz czy nieukontentowanie, zachwyt czy przygnębienie, które wywołuje krajobraz, mogą wpływać niejednokrotnie na ogólny efekt rekonwalescencji, czy tylko wypoczynku. Człowiek, zmęczony pracą w mieście, instynktownie szuka ciszy i spokoju. Szum lasu, gra światłocieni wśród drzew, czy rozległe widoki spokojnego morza lub równin mogą wówczas wpłynąć nader dodatnio i przyczynić się do odnowienia psychicznych sił. Ale, jeśli jest to typ z natury skłonny do depresji, powinien raczej wystrzegać się zarówno przytłaczających ogromem gór, jak i zbyt monotonnych równin. Bowiem mogą one wywrzeć nań wpływ przygnębiający.

Ogólne działanie krajobrazu zależeć może w pewnej mierze także od stopnia wykształcenia jednostki, od jej skłonności artystycznych, ogólnej wrażliwości i t. p. czynników, jednak każdy rodzaj krajobrazu stanowi dla większości ludzi pewnego rodzaju podnietę psychiczną, działa na psychikę w rozmaity sposób i dlatego powinien być zawsze brany pod uwagę.

O działaniu psychofizycznym takich czynników jak klimat, geologiczne ukształtowanie ziemi, pogoda, eksperymentalnie wiemy jeszcze mało, jednak ciągłe badania naukowe powiększają zasób naszej wiedzy.

Wpływ pogody na psychikę ludzką (tak dobrze znany z doświadczenia potocznego) jest skutkiem działania całego zespołu czynników czysto fizycznych, jak: temperatura, nasłonecznienie, ciśnienie powietrza, jego skład chemiczny, oraz stopień wilgotności, wreszcie nasycenie elektrycznością.

Działanie tych czynników wywołuje w organizmie rozmaite zmiany fizjologiczne, które z kolei odbijają się na ogólnej równowadze psychicznej. Tłumaczenie to, jakkolwiek powszechnie przyjęte, nie jest jednak wystarczające, gdy się zważy, że mechanizm wielu zjawisk przychofizjologicznych nie jest jeszcze dostatecznie znany.

Reakcje na pogodę są u niektórych ludzi łatwe i częste, u innych prawie żadne. Zmienność pogody działa na psychikę bądź pobudzająco, bądź przygnębiająco.

Na ogół pogoda słoneczna, przy słabym wietrze i niezbyt wysokiej temperaturze latem, a niezbyt niskiej zimą działa na ludzi (w naszym klimacie) najlepiej.

Zachmurzenie, brak światła, zbyt silny wiatr, uporczywy deszcz, czy zawieja, temperatura niska, mgła — działają przygnębiająco.

Podniecający wpływ wywiera duże nasycenie parą wodną i elektrycznością powietrza, przy braku wiatru, niskim ciśnieniu—słowem okres, poprzedzający burzę.

U neurasteników, a także u niektórych rekonwalescentów reakcje na zmiany pogody związane są z okresami depresji. Znane jest „odnawianie się" na zmianę pogody różnego rodzaju blizn. Podobnie mogą się również odnawiać „blizny duchowe".

Newralgicy, reumatycy ,artretycy (należący niewątpliwie do tego samego typu konstytucjonalnego), reagują na zmiany pogody bardzo żywo. Stąd też słyszymy o „barometrze w kościach".

Wpływ zmian pogody może często pozostać nierozpoznany: działa, choć nie zdajemy sobie zeń sprawy, ale też często, skutkiem samoobserwacji, może się zaostrzyć i hipochondrycznie przeczulić.

Stopień pośredni pomiędzy reakcjami na pogodę i klimat stanowią reakcje na pory roku. Są ludzie, którzy lepiej czują się latem niż zimą, inni — wiosną niż jesienią. Mają oni wówczas swój „najlepszy czas".

Wiosna może być subiektywnie bardziej lubiana, lecz obiektywnie źle znoszona. Liczne jednostki mają krótkie okresy w roku, kiedy narzekają, chorują i t .d., najczęściej właśnie na przedwiośniu lub wiosną .Goethe np. w grudniu czuł się najgorzej, Lombroso dla czynów genialnych, drogą statystyki, znalazł optimum w maju i we wrześniu.

Można przyjąć iż na wiosnę, na całej kuli ziemskiej (na północy od marca do czerwca, na południu od września do grudnia) powstaje u ludzi stan podniecenia psychofizycznego.

„Kryzys wiosenny" da się ująć statystycznie na przestrzeni ubiegłego stulecia w ten sposób, iż w tym czasie najwięcej wypada samobójstw, ale i zapłodnień, wypadków zgwałcenia i wybuchów psychoz. W szkołach obniża się zdolność do pracy umysłowej (zwłaszcza wymagającej skupienia przez czas dłuższy, uwagi, jasności i ostrości pojmowania), natomiast wzrasta niepokój psycho - ruchowy. Przypisywane to jest wzrostowi nasłonecznienia i temperatury na wiosnę, przy czym możliwe jest tu działanie nieznanych jeszcze niezbadanych czynników światła.

Podobnie depresję grudniową, pojawiającą się u wielu ludzi można tłumaczyć brakiem światła, rozjaśniającego smętny krajobraz tej pory roku.

W czasie, gdy armia niemiecka zajmowała stolicę Czechosłowacji, w jednym z pism stołecznych ukazał się komunikat, w którym znajdowało się takie zdanie: „Co się tyczy nastroju ludności, to odnosi się wrażenie, że silna burza śnieżna przyczyniła się do spokojniejszego przebiegu okupacji Pragi".

Na tle naszych rozważań to zdanie brzmi znamiennie.

Zjawiska te nie są jeszcze wyjaśnione całkowicie, doświadczenie jednak wskazuje, że posiadają one dla równowagi psychicznej człowieka znaczenie poważne.

Mgr Stanisław Grzelecki

Zapisz się na członka L.O.P.P.

W. MIKUŁA

Lato

(obrazek wiejski).

Upalny dzień lipcowy...
Wiaterek lekki wionie,
Po niebie lazurowym
Obłoki białe goni,
Żniwiarzom skroń ochłodzi,
Łanami zakołysze,
W jeziorach srebrnej wodzie
Zamąci senną ciszę...

Już w polu żniwa. Słońce
Jak ogień z niebios gorze,
Wyzłaca falujące
Pszenicy bujnej morze.

Wśród łanów pozłocistych,
Przeciętych wąską miedzą
Szeregi przysadzistych
Grusz polnych, w drzemce siedzą;

Gdzie spojrzeć płoną maki,
Rumieńcem kraszą zboże,
A obok nich modraki
Na słońcu pstrzą się hoże.

W przestworza ulatuje
Tęczowy rój motyli,
Na kwiatach poszukując
Wytchnienia słodkiej chwili...

Gdy stąpasz miedzą, słyszysz
Jak świerszczyk polny bzyka,
Bo na wsi nie ma ciszy,
Wciąż inna brzmi muzyka:
W powietrzu rozpalonem
Skowrończe drgają trele,
Dzwon echem oddalonym
W wioskowym brzmi kościele,
Zaskrzypiał żóraw, kosy
Ostrzonej słychać brzęki,
Lub zawodzące głosy
Płynącej z pól piosenki.

Łąkami, wśród leszczyny,
Gdzie krów się pasą stada,
Błękitną wstęgą rzeczka
Z poszumem się przekrada...
A za nią wzdłuż drożyny,
Poniżej wzgórz lesistych
Rozsiadła się wioseczka.
Szeregi chatek czystych
Z pomiędzy drzew się bielą.
Z kominów dym się kurzy



Sinemi smugi ścieląc,
A zapach jadło wróży .

Powraca bydło z pola,
By do swych obór zmierzać,
Wracają też żniwiarze.
Tętni śmiech i swawola,
Pastuchów krzyk donośny,
Ryk bydła, a w tym gwarze,
Górują piski dzieci...
Ten cały zgiełk radosny
Na syrzydłach wiatru leci
I hen — w bezkresach ginie...

Dzień pracy już skończony;
A gdy zmęczenie minie,
Lud pocznie wygłodzony
Wokoło mis zasiadać,
W milczeniu pogrążony,
Wieczerzę swą zajadać.
Czas wreszcie odpoczywać —
Dzień zeszedł pracowicie;
Ciężki znój czasu żniwa,
I wstawać trza o świcie!

Wieczorny mrok zapada,
Gwiazd roje już migocą,
Lśni twarz miesiąca blada
I żaby gdzieś rechocą...

Ten, ów na przyźbie siada,
By gadki swe rozpocząć,
Lub do snu się układa,
Po znoju pragnąc spocząć.
Młódź jeno nie strudzona
Swawoli wśród ciemności,
Spragnione swe ramiona
Wyciąga ku miłości...
Tak na wsi czas przemija
Przy dniu powszednim — latem.

Lecz oto świat spowija
Noc ciszy majestatem...
Już słychać tylko w lesie
Żałosne sów wołanie,
Lub echo w ciszy niesie
Psów tęskne ujadanie.

Wieś w błogim śnie spoczywa;
Prócz tętna własnej skroni
Nic ciszy nie przerywa.
Wśród mgieł srebrzystej toni
Noc letnia dogorywa...

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 14)

Powieść

VII.

Nazajutrz dzień był równie upalny i pani Marcelina patrzała z troską na bladą i bezsilną Natę, która milcząca snuła się po pokojach, lub co jakiś czas kładła się na szezlongu, wyczerpana.

To nie był sam wpływ gorąca. Młoda kobieta zdawała się przechodzić kryzys jakiejś tajemnej choroby, a matka zgadywała nieujętym współczuciem matki, co znaczył ten bezwład i ten rozpaczliwy wyraz oczu.

Nata nocowała u niej, ponieważ się umówiły, że zaraz z rana będzie z Luciem w gimnazjum i załatwi sprawę jego wyjazdu na obóz.

Było to pozostawione woli rodziców, lecz tam, gdzie decydowała fantazja Lucia, trzeba było ustąpić i cały plan wakacyjny z gruntu przerobić.

Lucio oświadczył, że ma dosyć Zagrody i lasu, że ich obóz sadowi się w pobliżu morza, które jest daleko zabawniejsze, że nie ma ochoty mieć na głowie trzech rozbrykanych chłopaków, wreszcie, że mu ojciec obiecał przed rokiem pierwsze lato w obozie.

Ten argument przeważył. Pani Marcelina ustąpiła jak ustępowała w wielu rzeczach drobnych i ważnych, łając się w duchu za tę zupełną nieumiejętność pożycia z wnukiem, iż mimo łagodnej ręki, nieosiągalnym był jakiś serdeczniejszy stosunek. Lecz nie było mowy o tym, aby Nata załatwiła jakąś decydującą sprawę w tym stanie bezwładu.

Pani Marcelina powiedziała sobie, że bywają czasem w życiu takie zaklęte dni, że się błądzi w ich przewlekłych ciężkich godzinach jak po labiryncie bez wyjścia.

Znikąd światła, nie ma się o kogo oprzeć, zaczerpnąć od kogoś siły i energii.

Gdybyż choć z jednej strony, zamiast słońca z ołowiu zjawił się promień rozjaśniający, gdyby jakiś gołąb nadziei w okno zapukał.

Po południu były dwa telefony.

O trzeciej pytano z redakcji o obiecany felieton Naty. Pani Marcelina z polecenia córki obiecała, że postara się wykończyć artykuł wieczorem, gdy wróci do pensjonatu.

Sekretarka była wyraźnie zafrasowana. Na te początkujące literatki nie można jednak liczyć, nie zdają sobie sprawy z rozkładu czasu w drukarni.

Podczas tej telefonicznej gawędy Nata usnęła na szezlongu w salonie, przy otwartych drzwiach balkonu.

— Może prześpi swoje troski, — myślała pani Marcelina, przemykając się cicho koło niej.

Zajrzała do Lucia. Chłopak w radosnej nadziei wyjazdu zaczął porządki w swych książkach i zabawkach. Doprowadził pokój do rozpaczliwego stanu, bo wszystko, co miało swe miejsca na półkach leżało rozrzucone na podłodze, a on sam stracił orientację dlaczego stała się taka ruina i kto mu pomoże jakiś ład zaprowadzić .

— Ach! babciu! — zawołał, — proszę teraz nie wchodzić, ja sam dam sobie radę.

— Dobrze, kochanie — odpowiedziała babka, cofając się.

O piątej dzwonek odezwał się powtórnie, a gdy pani Zagrodzka podjęła słuchawkę, z jej krótkich słów można było wnosić, że chce przerwać rozmowę, że jest zakłopotana ,a jednak coś ją zmusza do słuchania.

Trwało to dość długo, a gdy się skończyło wreszcie:

— Co to było, mamo, zawołała Nata nerwowo. Ocknęła się przed chwilą, ale nie miała ochoty zupełnie się obudzić.

— Bardzo cię przepraszam — rzekła matka, wchodząc do salonu. — Mimo woli zmuszona byłam wysłuchać całej tyrady twego adwokata, który złudzony podobieństwem naszych głosów, ani rusz nie mógł zrozumieć, że nie z tobą rozmawia.

Nata dźwignęła się.

— No! i co powiedział — spytała obojętnie.

— Usprawiedliwiał się, że nie mógł ci naznaczyć spotkania wcześniej, że wyjeżdżał w pilnej sprawie do Łomży. Następnie prosił, abyś zdecydowała się szybko co do dzieci. Jest to kwestia, podpadająca jako sprawa cywilna, zależna od układu między rodzicami i nad tym musisz z nim pokonferować, zanim rozpoczniesz kroki.

Pani Marcelina zadyszała się, referując słowa adwokata.

— Może ja ci to niedokładnie powtarzam — dodała — ale przyznam się, że w tej dziedzinie nie jestem pojętna, jedno tylko pamiętam, co powiedział na końcu: że jest zawalony pracą, że... słuchaj tylko.... siedemdziesiąt podań o rozwód wpływa co miesiąc do konsystorza... Wreszcie gdyśmy się porozumieli z kim mówi, prosił żebyś do niego przyszła jutro między szóstą a siódmą.

— A mama obiecała mu? — Spytała zwolna Nata.

— Obiecałam, że ci powtórzę, że dziś jesteś chora.

— Nie pójdę do niego jutro — zdecydowała Nata.

Pani Marcelina spojrzała na nią zmęczonymi oczyma.

W pytającym jej wzroku nie było życia.

— Widzę, że nie czujesz się na siłach — rzekła.

— Jestem zdrowa — odparła Nata. Tylko... w przyszłym miesiącu mecenas mój będzie miał o jedną sprawę mniej.

— Nato! — zawołała matka niepewna.

— Na razie wracam do Karska, — rzekła spokojnie Nata wstając z szezlonga.

Pocałowała oniemiałą matkę i przeszła do gabinetu Tomasza. To miejsce wczorajszych przeżyć było dla niej jak sanktuarium. Ofiarę swą chciała przemyśleć w skupieniu.

Pani Marcelina złożyła ręce do modlitwy, która strumieniem podzięki popłynęła z jej serca.

— Boże! — mówiła — to jest wiele, ale ja Cię proszę dla niej o więcej jeszcze... o możliwość powrotu...

*

Pomimo pomruków nadchodzącej burzy i chmur, które cały niemal zasnuły horyzont, Nata uparła się, aby wrócić do pensjonatu, gdzie miała zaczęty artykuł do Głosu Kobiety.

Nie myślała w tej chwili o przyszłości, chciała tylko wykonać drobne zadania, jakich się podjęła. Dzisiaj ten głupi artykuł, jutro sprawy Luciowe i kilka słów rozprawy z adwokatem .Wieczorem pierwszy odczyt Adriana.

Biegła jednak szybko ulicami, a złowrogie ciemności i żółte na widnokręgu światło nie wróżyły jej aby przed burzą dotarła do siebie.

Nagle przed domem, gdzie mieszkała, zamajaczyła jej tragiczna postać Wiktora.

Zygzak piorunu olśnił ją a gruchot gromu oszołomił. Wiktor skoczył ku niej i otworzył ciężkie drzwi.

— Niech się pani schroni do sieni, — prosił przerażony.

Druga błyskawica przecięła niebo.

Weszła, a on za nią pokorny i niepewny, co go czeka.

— Może pan burzę przeczekać w pensjonacie, — rzekła siląc się na spokój.

Serce mu uderzyło radością. Nareszcie!

Weszli spiesznie na piętro, potem z przedpokoju do wspólnego salonu, gdzie siedziały już dwie panie, podrygujące przy częstych błyskawicach i przerażone coraz bliższymi wyładowaniami elektryczności.

— Niech pan spocznie — rzekła Nata uprzejmie.

— Tutaj? — spytał półgłosem, zdumiony.

— To nie potrwa długo, — uspokajała. — Wiatr pędzi chmury, będzie krótka ulewa. Czy pan był dzisiaj w szkole? — pytała.

— Pani Nato! proszę przestać — rzekł groźnym szeptem.

— Odprowadził pan pewno wczoraj panią Annę? Pora była tak spóźniona.

— Jeśli pani chce wiedzieć, to tak! Odprowadziłem ją prawie na drugi koniec miasta. Ta pani zachowywała się dziwnie, nie chciała wsiąść do nocnego tramwaju. Wyglądało to, jakby zależało jej na rozmowie ze mną. Zadawała mi tysiące pytań.

— To taka zacna osoba — zauważyła Nata.

— Nazbyt ciekawa — rzekł sucho. Omal nie żądała, bym jej pokazał mój dowód osobisty.

— Ach! doprawdy? — zdziwiła się Nata. — I o co pana pytała jeszcze?

— O moje dzieciństwo, rodzaj myślenia, o mego opiekuna, o którym pani opowiadałem tyle razy...

O! bo pani chyba domyśla się w jakim stanie byłem wczoraj... i dziś jestem, pani Nato...

— Dosyć! — przerwała. Burza się uspokaja. Ulewa dobrze na mnie wpływa. Powinien pan już iść, bo mam jeszcze dzisiaj dużo do roboty.

— Oszaleję! — szepnął. — Muszę pani wytłomaczyć... pani pożałuje.

Nata spostrzegła, że jej obie sąsiadki przestały lękać się burzy i zbierają robótki.

Byli sami. Damy dyskretnie drzwi za sobą zamknęły.

— Korzystam z tej chwili — zaczęła odważnie Nata, aby pana pożegnać; za kilka dni wracam do Karska, i nieprędko będę w Warszawie.

— Czy... czy to postanowienie? Czy ja jestem w czym winien? — plątał się Wiktor odurzony.

Nata uśmiechnęła się mimowoli.

— Nie! rzekła stanowczo. Popełniłam wiele błędów i przez to pan fałszywie pojął nasz przyjacielski stosunek.

— Domyślałem się, że pani tak mi powie... fałszywie zrozumiał i... do widzenia, — wybuchnął Wiktor. Ale to są deklamacje... a ja cię kocham i nie pozwolę bawić się mną — dodał ponuro.

Nata blada odwróciła się od niego.

Od kilku chwil nowa fala deszczu zalewała szyby wielkich okien. Monotonna muzyka wody bijącej w blachy parapetów towarzyszyła ich rozmowie, głuszyła słowa. Zrobiło się ciemno i nieprzyjemnie.

Nata naturalnym odruchem zbliżyła się do drzwi salonu i przekręciła kontakt. Szarość pokoju zalśniła jaskrawym światłem.

— Zgaś! —krzyknął Wiktor. — Nie drażnij mnie! Wiesz, że z szaleńcem masz do czynienia.

Nata po raz pierwszy uczuła strach. Bezsilnie wzywała w duszy ratunku.

Wiktor szedł ku niej, broniącej ręką światła i był już przy drzwiach, gdy te otworzyły się nagle.

Wpadła pani Anna w świecącym od wilgoci gumowym płaszczu, z moremi włosami, przylepionymi z obu stron wzburzonej, postarzałej twarzy.

Za tą postacią widać było w głębi przedpokoju przerażone oblicze pokojówki.

Nata odetchnęła.

— Ach! on tutaj! — zawołała Anna. — Ja go szukam od rana.

Chwyciła za rękę Wiktora.

— Czego pani mnie się czepia? — odezwał się brutalnie, usuwając się.

— Nato! — jęknęła Anna — pomóż mi, wytłomacz mu. Czy nie widzicie wszyscy, jaki on do mnie podobny? To Julek, stracony mój chłopiec.

Wyciągnęła do niego ramiona, a Wiktor stał niby słup i zimno potrzał jak na wariatkę.

Nata zdjęła z niej płaszcz i beret i wyniosła do przedpokoju.

Miała zamiar może wrócić jeszcze i uspokoić zdenerwowaną kobietę, ale spotkała się ze zdumionym wzrokiem pokojowej i z pytaniem:

— Gdzie mam podać kolację, na salce czy w pokoju?

— Za godzinę dasz mi herbaty, Róziu, — rzekła cisnąc skronie, — a teraz się położę.

To rzekłszy, przeszła długim korytarzem i zamknęła się w swej sypialni.

(D. c. n.)

Osie gniazda

— Muszę wyjść dziś wieczór — zwraca się pan Władysław do żony — będzie posiedzenie Związku Przemysłowców. Prezes zachorował i ja mam prowadzić zebranie.

— Nie musisz używać takich wykrętów -- cierpko odpowiada pani Zofia. — Zawsze przecież wychodzisz kiedy chcesz i nie dbasz o to co ja będę robić.

— Ależ kochanie, dzisiejsze posiedzenie...

— Sądzisz, że jestem tak naiwna, by ci wierzyć? Wiem dobrze, że chodzisz z kolegami do kawiarni i restauracji...

— Moja droga, z ludźmi musi się utrzymywać kontakt, a ile razy chcę byś z nami poszła, odmawiasz. A w Związku Przemysłowców...

— Nie mów już, nie mów! Idź! Pewnie nie będzie cię całą noc w domu, a potem będziesz mi opowiadał, że byłeś na konferencji. A naturalnie, że ja nie chcę chodzić z wami po lokalach! W czym bym poszła? W tej zeszłorocznej sukni?

— Zdaje mi się, że możesz doskonale iść w swej czarnej lub ponsowej sukni. Nie jesteśmy w tych warunkach, abyś co miesiąc mogła mieć nową suknię. Gdybyś oszczędniej prowadziła gospodarstwo może łatwiej by było. Zresztą mam dostać w tych dniach remunerację, więc będziesz mogła sprawić sobie co potrzebujesz.

— Nie chcę, nie chcę! Myślisz może, że mi coś zależy na tym, by przebywać w towarzystwie twych nudnych kolegów! Mówicie tylko o pieniądzach i interesach! A na każdym kroku będziesz mi wytykał, że sprawiłam sobie nową suknię. I domu oszczędniej nie potrafię prowadzić! Spytaj się czy która żona tak pracuje w domu jak ja, tak dba o wszystko i potrafi wszystkiego sobie odmówić.

— A ja jednak twierdzę, że w naszym domu da się wiele oszczędzić. Jeżeli nie potrafisz, będę się musiał sam tym zająć.

— Jak to? Będziesz mi może wydzielał po parę złotych? Może mam być bezpłatną gospodynią w tym domu, bez inicjatywy i woli?

Pan Władysław wychodzi z domu bez pożegnania. Panią Zofię dręczą złe myśli. Po upływie dwu godzin telefonuje do Związku Przemysłowców.

— Pan R? Tak jest, prowadzi posiedzenie...

Lecz nazajutrz oboje są bez humoru. Chodzą zamknięci w sobie, smutni i pełni urazy.

Nic więc dziwnego, że pani Zofia wchodzi rano do kuchni z miną, która nie wróży nic dobrego.

— Andziu! dlaczego nie podałaś mi jeszcze śniadania? Kazałam ci przecież przynosić mi śniadanie o 7-ej a teraz już 8-ma!

— Byłam w sypialni ,tłumaczy się dziewczyna ,ale pani tak smacznie spała, myślałam, że nie trzeba budzić....

— Nie masz myśleć, przerywa pani Zofia, tylko robić to, co ci każę! Za próżnowanie płacić ci nie będę!

— Ależ proszę pani, ja właśnie posprzątałam mieszkanie i...

— Nie odpowiadaj! Już ja się domyślam jak sprzątałaś mieszkanie! Żeby mi się to więcej nie potwórzyło!

Ale przechodząc przez pokoje pani Zofia widzi, że wszędzie jest czysto zamiecione, kurze pościerane i w wazonach świeże kwiaty.

A znów innym razem.

Młodsza pociecha pani Zofii, Jaś, jest zamiłowanym radiosłuchaczem. Parę godzin dziennie spędza nad trzylampowym aparatem, który sam zbudował, wciąż coś ulepsza, kombinuje, wyszukuje nowe stacje.

— Mamusiu, woła radośnie, „złapałem" Lahti! A czy ty wiesz mamusiu, gdzie leży Lathi?

Mamusia jest zaskoczona tym pytaniem. Oczywiście wyrosła już z tych lat kiedy uczy się geografii.

— Nie nudź mnie — odpowiada szorstko, nie mam teraz czasu i nic mnie nie obchodzi gdzie leży jakieś Lahti!

Za chwilę wraca szesnastolenia Wisia ze szkoły.

— Tatusiu, woła od progu, czy wiesz co będzie w sobotę?

Pan Władysław dopiero co wrócił z biura. Myśli zajęte ma zasłyszanymi pogłoskami o redukcjach i nie jest zadowolony z swej rozmowy z szefem. — Co może być w sobotę, myśli. Pewnie znów jakaś koleżanka Wisi urządza zabawę i Wisia prosić będzie o nową sukienkę i pantofelki. Człowiek ciężko pracuje od rana do nocy i nie jest w stanie zarobić na te wszystkie potrzeby domowe...

— Daj mi spokój — mówi niechętnie — teraz jestem zmęczony pracą. Co mnie obchodzi co może być w sobotę! Wiesz, że nie mam pieniędzy i że w domu jest coraz ciężej.

Oczy Wisi robią się okrągłe i napełniają się łzami.

— Ależ tatusiu, ja chciałam ci tylko powiedzieć, że w sobotę jest rozdanie świadectw i pani mówiła, że dostanę odznaczenie i pierwszą nagrodę za pilność. A tatuś zaraz na mnie...

— Tak, tak, wtrąca pani Zofia, ty każdemu musisz popsuć radość. Gniewasz się wciąż na te Bogu ducha winne dzieci i nie potrafisz ich wychowywać. Cóż ci one zawiniły? Zobaczysz, zamkną się w sobie, znienawidzą dom i będę cię unikać i potępiać?

— Zosiu, co ty wygadujesz! Mnie dzieci będą unikać i potępiać?

— Tak, będą, będą, zobaczysz! — krzyczy w największym uniesieniu pani Zofia.

— Ależ Zosieńko, to było tylko małe nieporozumienie, przecież dzieci kochają mnie i jesteśmy do siebie tak przywiązani...

— A jednak przekonasz się! pani Zofia nie panuje już zupełnie nad sobą. Dzieci powiedzcie same, czy nie będziecie potępiać ojca!! Mówcie zaraz, tylko nie kłamcie!!

Wisia wybucha płaczem i ucieka z pokoju. Jest zgnębiona, złamana i nieszczęśliwa, jakby wcale za parę dni nie miała dostać odnaczenia i pierwszej nagrody za pilność. Jaś chowa się w korytarzu i tam na ciemnych schodach od strychu, opuszczony i zapomniany, łka długo, choć z całej tej sceny nie wiele zrozumiał. Czuje tylko, że komuś stała się krzywda i że nikt go nie kocha i że świat jest bardzo zły.

Przykładów takich z szarej codziennej rzeczywistości jest bardzo wiele. Wszyscy znamy mieszkańców takich osich gniazd i spotykamy ich tak często, że nie zdajemy już sobie nawet z tego sprawy. Tych ponurych, w wiecznym skotłowaniu i niepokoju żyjących gniazd jest tak wiele, że nie budzą w nas ani specjalnej sensacji ani większego zainteresowania, choć życie w nich potrafi stargać najsilniejsze nerwy, stłumić najszlachetniejsze porywy i spaczyć każdą duszę.

To też dzieci wychowywane w tych gniazdach wyrastają na ludzi wiecznie niezadowolonych, chwiejnych, nie spokojnych, zgryźliwych i nieszczęśliwych. W oczach ich nie wyczyta się nigdy pobłażliwości, zadowolenia i pogody. Potem — zakładają i oni rodziny i znów zamieszkują osie gniazda wnosząc w nie wszystko to co ich najwięcej gnębiło. Rzadko tylko potrafią się tego wyzbyć.

Biedni, bardzo biedni ludzie!

ig.

Osiedle

(Dokończenie)

Uciekła od dawnego życia. Owdowiała niedawno. Mąż umarł dla niej niejako podwójnie, bo po jego naglej śmierci dowiedziała się z pozostawionych listów i notatek, że wszystko miał przygotowane, aby rozejść się i poślubić drugą. O tej drugiej wiedzieli oczywiście wszyscy, prócz prawowitej żony. A taki był jednakowo grzeczny i miły! Żona siedziała w sklepie, mąż był często poza domem. Zajęty szerszymi interesami — jakiś bliżej nieokreślony hurt, praca w kooperatywie, klub.

Obrzydły dawne kąty, w oczach znajomych widziała ciekawość, jak też to ona wygląda teraz — kiedy wie? Jakieś aluzje w pocieszeniach, półsłówka. To zdecydowało o przeprowadzce. I oto jest tu. Ale ta Jabłońska...

Przez wszystkie wieczory, jakie tu była, patrzyła na nią z ciekawością. Tak wyglądałabym — porzucona — myślała. I ma dzieci, troje dzieci... a ja myślałam, że gdyby...

Z nowego sklepu doskonale widać było całe życie Jabłońskich, całe ubogie, pracowite ich życie, aż do późnego wieczora, kiedy mały Jacuś po odrobieniu lekcji zaczynał grać na skrzypcach. Grał nieucześnie, po dziecinnemu, ale dziwnie pasowało to jego granie do cichego, wsiowego życia osiedla. Tego Jacusia upodobała sobie najbardziej. Zawsze marzyła o synu — Jacuś był smukły, ciemnowłosy, jak ona. Tak mógłby wyglądać jej syn. Dziewczęta miały jasne warkocze. Choć pracowały ciężej, nie były takie małe i bezradne, jak ten grający sobie i wiośnie chłopczyna.

— Opuszczone dziecko — myślała patrząc na niego, co z nim będzie?

Zły los przyniósł ją na zgubę tej rodziny, ale cofać się było za późno.

U Jabłońskich sklep zamknięto. Jedna z córek, ta szczupła, coś pisała w dużej książce, coś liczyła, co chwila zwracając się do matki. Druga — ta duża, układała na półkach, ścierała, przestawiała, potem poszła w głąb domu. W sąsiednim oknie zabłysło światło, z kuchenki wyszedł Jacuś, we dwoje szykowali do kolacji.

Samotna pani nie mogła oderwać od nich oczu. Pomyślała, że chętnie poszłaby do tego cichego domku i usiadła z nimi do stołu.

Zamiast tego poszła do pokoju. Milcząca Michalinka podała jej kolację.

Długo w noc paliło się światło w pokoju za sklepem, już u Jabłońskich dawno wszyscy spali — nowa właścicielka coś liczyła, pisała.

W kilka dni później, wieczorem, kiedy Jabłońska zamknęła już drzwi na noc, ktoś dyskretnie zapukał do sklepu. Otworzyła i przeraziła się, w progu stała czarna pani z przeciwka.

— Chciałabym pomówić z panią w bardzo ważnej dla nas sprawie — mówiła po zwykłym wstępie zaznajomienia się — ale tylko z panią.

— Może tu, albo przejdźmy do pokoju — spłoszyła się Jabłońska.

— Nie, nie trzeba, tu doskonale. To córki pani? — witała się z panienkami — młody człowiek pewnie do tej nowej pięknej szkoły chodzi?

Dzieci wyszły.

Jeden rzut oka wystarczył, aby zrozumieć, że wszelka konkurencja jest beznadziejna. Jabłońska jakby odgadła, jakie wrażenie zrobił jej sklep i ogromna żałość zalała jej serce. Jeszcze tu przyszła urągać się mej biedzie! — Miała ochotę powiedzieć coś przykrego, dokuczyć. Milczała jednak.

— Pani wie, że zakładam, a raczej już założyłam sklep naprzeciwko pani? Oczywiście i to wiemy obie... pani daruje, ale w interesach, najlepiej stawiać sprawy jasno — otóż wiemy obie, że tu utrzymać się może tylko jeden sklep?

Jabłońska bezradnie kiwnęła głową.

— Zapewne i w tym orientuje się pani, że sklepem, który wytrzyma konkurencję, będzie mój sklep. Może dlatego, że jest lepiej zaopatrzony, że mam trochę grosza, który pozwoli mi przetrwać. Sklep jest nowoczesny i po prostu nowy — ludzie lubią nowość. Mówię tak szorstko, ale prawdzie lepiej w oczy spojrzeć. Zakładając ten sklep, nie wiedziałam, że tak będzie. Nie chcę was gubić... Co pani zamierza robić?

— Mam ustąpić z placu tak bez walki, od razu? — uśmiechnęła się smutnie.

— Nie rozumiemy się. Zechce pani pojąć, że na walce stracimy obie, zyskają może nasi klienci, z których niektórzy grzebią już panią zawczasu, jeszcze nim sklep otworzyłam! Będziemy musiały, jedna przez drugą, obniżać ceny, przepłacać dostawców, choćby z własnym uszczerbkiem, dawać kredyt itp. Pani naprawdę nie ma innego wyjścia — tylko to?

— Nie. Musiałabym sprzedać dom. Choć i to nie rozwiąże sprawy. Widzi więc pani, że mimo przepowiedni, że przegram, muszę ryzykować.

Los nas osadził tu, tak jakbyśmy jechały na jednej ciasnej bryce. Jeśli będziemy wzajem się spychały, możemy obie spaść pod koła. Może lepiej byłoby trzymać się za ręce. Trzymać jedna drugą. Uważam, że kobiety, a szczególnie kobiety samotne, powinny sobie wzajem pomagać. Może lepiej zamiast zwalczać się — założmy spółkę. Czemu to panią tak przeraziło? — Rozumiem, tyle dni patrzyła pani na mnie jak na wroga, który niszczy byt pani i jej dzieci — specjalne nastawienie psychiczne. Ale proszę posłuchać bez uprzedzeń. Po prostu to się zamknie, towar przeniesie pani do mnie, do nas — poprawiła się z uśmiechem — i będziemy prowadziły razem.

Jabłońska nie mogła pojąć.

— Przecież pani ma podobno dużo towaru, a ja? jakaż tu może być spółka?!

— Pani się myli. Pani wnosi mi, tj. do naszej spółki bardzo wiele. Pani zna teren, zna stosunki, klientów, wie komu można kredytować, komu nie, wie które towary idą w sezonie, ach, mnóstwo rzeczy, wśród których ja dopiero musiałabym błądzić. A personel? Córki doskonale dają sobie radę, kolejno przejdą dodatkowe kursy. Pani obejmie kasę, bo pani tu wszystkich zna. Tak, uczciwy i oddany personel to bardzo wiele. Ja nie mam nikogo, daję więcej towaru, gotówki — wy dajecie więcej pracy. Pani da firmę. Po prostu szyld się przewiesi. Klientom powie pani, że tu ciasno, zresztą co pani uważa. Pokój za sklepem, który miał mi służyć za mieszkanie zmienimy na składzik, tam staną te szafki, kontuary, tak, tam się przydadzą. Ja przeniosę się na górę. Zresztą to się ułoży. Kuchnię poprowadzimy razem, będzie taniej i składniej, oczywiście tam, przy sklepie, albo nie, tam będzie praca, a tu dom. Tak. Tu nam po pracy Jacuś w nagrodę zagra na skrzypcach... Ale pani nic nie mówi- — Zaniepokoiła się. — Może namyśli się pani do jutra?

Ale Jabłońska nie czekała jutra. Wyczerpana troskami, wobec tego niespodziewanego rozwiązania sprawy nie mogła opanować nerwów i rozpłakała się bezradnie jak dziecko.

Przez kilka następnych dni sklep Jabłońskiej wyglądał jak po trzęsieniu ziemi. Nikt się nie dziwił, nawet nie dopytywał, wszyscy rozumieli, że wobec tak groźnej konkurencji musi przeprowadzić remont, przyszykować się do walnej rozgrywki.

A dzieci postanowiły zrobić przenosiny w największej tajemnicy. Zaraziły uciechą obie panie. Jacuś szalał z radości i był taki tajemniczy, że bez śmiechu nie mogły patrzeć na niego. Oczywiście ciężary czekały na silne ręce, ale wszystko inne przeprowadzono tak, że pewnego ranka część mieszkańców Osiedla ze zdumieniem przeczytała kartkę przylepioną na zamkniętych drzwiach: Sklep przeniesiono naprzeciwko.

Tak było wszystko, jak fama głosiła.

I drzwi, co się same zamykały i waga z lusterkiem i zamorska kasa. Wśród tych dziwów krzątały się obie panienki w jednakowych, jasnych fartuchach i obie do niedawna przeciwniczki ,dziś jednakowo pilne, pracownice na wspólnej placówce. Jacuś był bardzo „ważny", uprosił, by tego dnia nie pójść do szkoły.

— Patrzcie, patrzcie! jak się to raz — dwa zwąchały! — wydymała wargi obrażona tramwajarka. Aż się w niej gotowało z irytacji.

Ale kto by tam na nią zważał, kiedy roboty było dużo, a słońce tak grzało, że i o ogrodzie czas było myśleć. Czy to wiosna, czy przeczucie lepszych dni — dość że wszystkim było na duszy dziwnie pogodnie i jasno.

Boguwola

Włosy „na urlopie"





Jesteśmy na wsi, nad morzem czy w górach, korzystamy ze swobody, ubieramy się lekko, przewiewnie, nie nosimy pasów, pończoch i wszystkiego ,co nas tak krępuje w mieście. Oczywiście w tych okolicznościach musimy też dać swobodę naszym włosom, musimy im dać „urlop".

Uczesanie na wakacjach niech będzie staranne, twarzowe, dobrze obmyślane, lecz swobodne. Nie „krochmalmy" naszych loków, jak to robiłyśmy w mieście, a rozczeszmy i puśćmy na wiatr. Jak uroczo wygląda główka w aureoli bujnej czuprynki.



Panie, które mają włosy miękkie i chociażby najlżej falujące (wystarczy, jeśli same końce podwijają się), mogą zupełnie zaniechać ondulacji; jedynie włosy sztywne, twarde i proste trzeba na noc zwinąć na papiloty. Rano rozczeszemy je bez zwijania w misterne rurki i wałeczki.



Jeśli nie chcemy, aby nasza niesforna czuprynka za bardzo dokazywała, mamy milion sposobów do utrzymania jej w pewnych karbach. Doskonałe w tym celu i bardzo obecnie modne są wszelkiego rodzaju siatki. Mogą one być robione szydełkiem z kordonku lub lacé, mogą też być wiązane.

Na rysunku mamy dwa rodzaje siatek, jedna ma kształt okrągłej mycki, która przykrywa środek głowy ,druga ma kształt worka, który zakładamy na tył głowy i możemy nosić nawet przy długich włosach.

Bardzo wygodne są wianki z krzyżakiem przez czubek głowy, robimy je ze skręconych pasków filcu, wstążek lub materiału, można też zrobić z prostych kawałków lub warkocza z włóczki. Jeden kawałek opasuje głowę, a dwa krzyżujące się na czubku są przyszyte do pierwszego, jak to widać na rysunku.

Jeśli mamy nie więcej jak ..... lat i dziewczęcy wygląd, możemy stosować do naszej koafiury wstążki. Wiążemy nimi włosy ,ujęte w pęk na karku lub, jak na podanym rysunku z dwóch stron głowy, à la mała, nieznośna dziewczynka.

Bardzo wygodne są trykotowe opaski, które ściśle opasują głowę od karku nad czoło, a włosy bujają w górze.

Wreszcie jeszcze jeden sposób zastosowania warkoczy z włóczki: bierzemy dwa warkocze i przyciskamy nimi włosy ,jak diademem. Na czubku głowy warkocze są od siebie w pewnej odległości, a na karku schodzą się. Ta ozdoba nadaje się dla wszystkich rodzajów urody i jest bardzo twarzowa.

A więc „na urlopie" włosy nasze zaznają prawdziwej swobody, nie będziemy ich męczyły wieczną ondulacją, rurkami, krochmalami i innymi środkami włosobójczymi. Swobodnie będą sobie bujały dokoła wolnej od miejskich kłopotów głowy, lub ujęte w jeden z wyżej opisanych sposobów, będą z lekkim wdziękiem otaczały opaloną twarzyczkę.

Wszystkie moje czytelniczki napewno przyznają mi rację, że swoboda w uczesaniu ma więcej wdzięku i lepiej pasuje do otaczającej przyrody niż sztywne, nakrochmalone loki.

Zresztą co do tych „nakrochmalonych loków", to trzeba przyznać, że i w mieście nie są one zbyt piękne, gdyż są sztywne i nie naturalne. Wiele kobiet szpeci się nimi tylko, a nie dodaje sobie wdzięku. Pocieszmy się, że gdy wrócimy z wakacji, może już wyjdą z mody, a zastąpią je jakieś bardziej twarzowe uczesania.

Ewa.

Naturalność — to podstawa piękności

Natura to wielka mistrzyni piękna i nigdy najgenialniejszy człowiek nie zdoła stworzyć rzeczy piękniejszych od natury, bo przecież i on sam jest jednym z jej tworów.

Normalny, zdrowy człowiek otrzymuje od natury wszystko, co mu jest do życia potrzebne; nie przeczę, że zarówno w całej przyrodzie, jak i między ludźmi zdarzają się wypadki nienormalności i oszpecenia, jednak w lustro należy patrzeć trzeźwymi oczami: nie przeceniać swojej urody, ale też strzec się jej niedoceniania i zbyt wygórowanych żądań.

Pielęgnacja ciała, a więc zdrowia wewnętrznego i ładnej powierzchowności jest dla całokształtu naszego życia sprawą bardzo ważną, ale przesada w tej dziedzinie, jak zresztą i w każdej innej — nigdy nie daje dobrych rezultatów, wręcz przeciwnie, często jest wyraźnie szkodliwa.

Niestety kobiety na punkcie swojej urody częstokroć wpadają w przesadę, chcąc nie tylko, co złe, przerobić na dobre, ale to, co dobre — na jeszcze lepsze, poprostu najlepsze na świecie. Zresztą muszę przyznać, że tego rodzaju ambicje cechują przeważnie istoty bardzo młodziutkie, a w późniejszym wieku specjalną kategorię kobiet — leniuszków, ale ponieważ jedne i drugie stwarzają tym sobie, a także i nam — kosmetyczkom mnóstwo kłopotów, więc postanowiłam na łamach pisma temat ten poruszyć.

Jeżeli chodzi o młodzież, to wina tego stanu rzeczy (jeżeli to można nazwać winą) leży jednak po stronie starszych, szczególniej tam, gdzie Panie-Matki pielęgnacji cery swoich córeczek nie traktują poważnie. Zależnie od ogólnego rozwoju w wieku lat 14—18-tu mała kobietka zaczyna się interesować wyglądem swoim i innych, oceniać go i porównywać, ma przy tym zwykle jakiś wyidealizowany wzór w postaci gwiazdy filmowej, nauczycielki czy kuzynki, któremu pragnie usilnie dorównać. W takim okresie dziewczynka, która od najmłodszych lat przywykła do rozsądnego dbania o zdrowy, a więc i ładny wygląd buzi i wie na czym polega racjonalna pielęgnacja, nie będzie się rwała do tajemniczych, a cudownych środków, któreby ją w ciągu jednej nocy przemieniły z poczwarki w motyla. A przeciwnie taka, dla której kosmetyka jest dziedziną niedozwoloną, bo „tylko dla dorosłych", będzie usiłowała potajemnie doszukać się jej tajników i oczywiście robi to naiwniutko i źle.

Druga grupa, to panie w różnym już wieku, których życie nie jest dostatecznie wypełnione głębszymi zainteresowaniami i mają one zbyt wiele czasu na towarzyskie ploteczki i oglądanie się w lusterku.

U obu tych grup kategoria myślenia jest

ta sama. Taka Pani, czy podlotek po dokładnej obserwacji dochodzi do wniosku, że mogłaby „gniewnie rozdymać subtelne chrapki noska", tylko trzeba go — niedużo — o pół centymetra zwęzić. Aby „zaniesć powłóczystym spojrzeniem" musi ona mieć dwucentymetrowe wachlarze rzęs i to nie za rok, ani pół, a już jutro, najdalej za tydzień. Drapieżno-sfinksowy wyraz twarzy z pewnością osiągnie przez podniesienie do pół czoła banalnie zarysowanych brwi. Drażni ją najdelikatniejszy puszek na wardze, karku czy rękach, irytuje, że obwód bioder ma od słynnej divy filmowej większy o dwa centymetry, a obwód piersi aż o trzy. Brązowy odcień loków wydaje jej się pospolity — lepszy byłby rudawy, o ile jest złoty — chciałaby mieć właśnie popielaty, a może lepiej kruczo-czarny? Jeśli jest szatynką, chce być koniecznie platynowa, bo to tak ciekawie kontrastuje z ciemną barwą oczu.

A oczy — och oczy powinny być pełne blasku, o rozszerzonych źrenicach. Policzki o naturalnych rumieńcach, usta normalnej barwy — to nie modne, o ileż oryginalniejszy, soczystszy jest kolor pomarańczy. Któżby nosił różowe paznokcie — pani musi mieć koniecznie krwawo-czerwone, złote, czy choćby perłowe i to na cienkich, rasowo-wydłużonych paluszkach.

I nie tylko o siebie dba piękna pani, ale także o przyjaciółki. Zarówno te, co z nią wspólnie mają czas obmyślać coraz to nowe uzupełnienia swojej urody, jak i (naprawdę z dobrego serca) o te, które na to czasu nie mają. Przyjaciółka pracuje, ma dom, męża, dziecko i jest zadowolona. Ale piękna Pani nie jest z niej zadowolona. Przy spotkaniu całując ją czule, mówi: „wiesz Aneczko, nogi masz Marleny Dietrich, ale ten biust — to pewnie po dziecku; musisz go koniecznie zmniejszyć; i jakże można mieć takie szerokie brwi — przyjdź do mnie, zrobię cię na bóstwo. Mąż cię nie pozna i zakocha się na nowo.

Tak więc cele pięknej Pani są już określone, a jakież do nich wybrać drogi? Przede wszystkim — jaknajkrótsze, a następnie jaknajłatwiejsze, a więc broń Boże nie lekarz ani poważny zakład kosmetyczny. Pani ma wprawdzie lat troszkę więcej (ile ,to dokładnie nigdy nie wiadomo), ale na równi z głupiutkim podlotkiem uważa lekarzy za nudne zrzędy. Bo pomyśleć tylko — wspaniałą dietę odchudzającą (ubywa 2 kg tygodniowo) uznali za szkodliwą dla zdrowia, twierdzą, że atropina powoduje ślepotę i zabraniają jej sprzedaży. Ale piękna pani ma główkę na karku i zaufanie do swej przebiegłości.

Zaczyna się więc poprawianie urody. Jeżeli przy tym pani lub podlotek mają do rozporządzenia oprócz czasu także jeszcze i pieniądze — trwonią je bezpotrzebnie na kupno kosztownych środków, jeśli zaś pieniędzy im brak — starają się zewsząd wyławiać i wymyślać samodzielnie różnego rodzaju „recepty piękności".

Włosy farbuje się różnymi schampoonami lub rozjaśnia silnym roztworem wody utlenionej czy innymi najdziwniejszymi kombinacjami .Mija rok — dwa, z główki sypie się łupież, skóra swędzi, to nic — kobieta potrafi cierpieć dla urody, ale oto już same włosy — spalone, żałosne strzępy bez połysku i o barwie nieokreślonej kruszą się, wypadają garściami i —o zgrozo, prześwituje łysina.

Nos za duży? Głupstwo! Aparat do formowania nosa po tygodniu nada mu kształt klasyczny. A w praktyce — po miesiącu kształt nosa się wprawdzie nie zmienił, ale od długotrwałego ucisku potworzyły się pajączki krwawych żyłek i zgrubienia skóry, a także jakiś katar wskutek utrudnionego oddychania.

Obcinanie podobno wzmaga porost włosków — więc obciąć rzęsy — do skóry, przecież za tydzień urosną dwa razy dłuższe, a w powieki przez ten czas będzie się wcierać naftę z rycyną. A skutek? Oczy pozbawione naturalnej ochrony przed kurzem, podrażnione wcieranym specyfikiem, czerwienieją, pieką — jeszcze dzień, jeszcze dwa i gotowe zapalenie spojówek z jęczmieniem na dodatek.

Brwi zostały całkowicie wyskubane, choć były gęste i bolało bardzo. Zarysowane powyżej „jaskółcze skrzydła" byłyby wprost bezkonkurencyjne, tylko, że miejsce po właściwych brwiach czerwieni się, puchnie i powstaje ropne zapalenie mieszków włosowych, które oszpecą panią na długi, długi czas .

Wyrywanie, golenie, czy usuwanie za pomocą różnych kremów lub płynów brzoskwiniowego puszku na twarzy, rękach czy nogach powoduje tym silniejszy porost. Zwracała się raz do mnie pani, która celem usunięcia wąsików posmarowała górną wargę gorącą smołą szewcką — blizny, jaka została po tej operacji, nie mówiąc już o bolu — nie dało się niczym usunąć.

Silne bandażowanie łydek taśmami gumowymi tamuje obieg krwi; miast schudnąć — nogi puchną, a pod naciskiem z zewnątrz i wewnątrz rozszerzają się żyły.

Aparaty ściskające koniuszki palców znów przez zahamowanie krwiobiegu bywają powodem ropni przy paznokciach.

Wreszcie, rzecz najważniejsza, bo mogąca poważnie zaszkodzić zdrowiu wewnętrznemu, to sprawa tuszy. Przede wszystkim głodówki. Pensjonarka wylewa do zlewu obiad w tajemnicy przed rodzicami czy wychowawcami, wyrzuca po drodze do szkoły drugie śniadanie. Kobieta dorosła oficjalnie urządza sobie dietę owocową, polegającą np. na szklance herbaty bez cukru i 10-ciu cytrynach dziennie, czy „jarzynową": 1 pomidor, pół listka sałaty, 3 sucharki, żadnych płynów.

Dla uczącej się młodzieży, dla kobiet pracujących — wszelkie tego rodzaju odchudzanie, to zabójstwo. Kończy się ono anemią, czasem złośliwą, na którą już niema ratunku, czy poważną chorobą serca, a więc właściwie pół-inwalidztwem. Wprawdzie zawroty głowy i kłucie w sercu jest niemiłe, ale pani chudnie i jest przez pewien czas zadowolona. Niestety! Obserwując się uważnie spostrzega, że piersi jej dziwnie zwiotczały i obwisły, a na twarzy — Boże wielki! w 25-ym roku życia zmarszczki, a co dopiero mówić o 35-ym? Zaprzęga się do roboty wówczas „cudowne" kremy, kuracje miodowo-cytrynowe nie pytając nikogo, czy to właśnie jest potrzebne. Żeby skuteczniej działały — kremy wciera się usilnie i rozciąga biedną, zwiotczałą skórę. Dopiero, kiedy po szeregu miesięcy stan pogarsza się z dnia na dzień — „ratuj kosmetyczko"! Ale i wtedy jeszcze rzewna wiadomość, że kuracja musi potrwać równie długo, jak poprzednie psucie cery — pani uśmiecha się ironicznie. W jej bezkrytycznej główce rodzi się myśl, że albo zamało zapłaciła i nie chcą jej zdradzić tajemnicy, albo kosmetyczka nic nie umie. Choć tyle krzywdy wyrządziły jej fantastyczne rady i reklamy, wciąż jeszcze nie chce uwierzyć, że są one przereklamowane.

Biust z reguły jest za duży lub za mały i o nieładnym kształcie. Częstokroć zresztą tak jest naprawdę — właśnie dlatego, że w młodości albo się beztrosko- chodziło bez staniczka, albo przeciwnie, nosiło je bardzo ciasne. Przy pełnym biuście

ściska się go stanikami, tamującymi oddech i wrzynającymi się w ciało, czasem krępuje bandażami, no i masuje w byle jakim kierunku, aby mocno. Przy małym— wciera się jakieś maści i zioła, a skutek w obu wypadkach taki sam :podrażnienie, aż do uszkodzenia gruczołów piersiowych niesłychanie delikatnych, bolesne obrzęki, guzy, aż do raka włącznie, w najlepszym razie kompletne rozciągnięcie i zwiotczenie skóry, nie dające się już niczym naprawić.

Konkluzja z tego prosta miłe Panie, nie usiłujmy być wszystkie pięknościami światowymi, bo kto wie — może wtedy zaczęlybyśmy pragnąć brzydoty, byle się tylko czymś wyróżnić z tłumu.

Jeżeli już jednak naprawdę coś w naszym wyglądzie razi, nie mędrkujmy na własny rozum. Trzeba jednak uwierzyć, że ci, którzy się specjalnie w tej dziedzinie kształcili, umieją coś więcej od nas. Od nich jednak także nie można żądać przerobienia twarzy, włosów i figury na przeciwieństwo nas samych, bo nawet sukienka uszyta na pewien fason nie zawsze się da przekroić na inny.

Kobieta powinna zachowywać zawsze swój indywidualny typ urody i pielęgnować go starannie, podkreślając umiejętnie szczegóły wybitnie ładne, a wówczas na pewno oczy całego otoczenia śledzić ją będą z uznaniem.

Helena Brzezińska

Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim „IZIS" w Warszawie.

Wśród słońca i fal

Bardzo wiele z pań jest zdania, że gdy nie udało im się spędzić lata nad morzem, mają wrażenie, jakby wcale nie miały urlopu. Tylko morze, słońce i plaża daje im należyty i przyjemny wypoczynek, po którym naprawdę odrodzone duchowo i fizycznie mogą zacząć nowy rok pracy. Prócz wybranek losu (licznych, na szczęście), którym uśmiecha się letnie słońce i błękitne morze w Juracie, Orłowie, Jastarni, nie brak i „śródlądowych" zwolenniczeń plaży. A każda z nich, czy w modnym uzdrowisku, nad jednym z naszych tysiąca jezior, nad wartko szumiącym górskim potokiem czy poprostu na domorosłej plaży w cichej wiosce, chciałaby nad wodą wyglądać ładnie, młodo i elegancko. Przejdźmy się więc po plażach, aby znaleźć na nich to, co ładne, w czym i nam może być do twarzy, o czym lubimy poczytać i porozmawiać z przyjaciółką, bo to modne i letnie!

WALKA SZORTÓW Z PIŻAMĄ

Walka ta trwa już od dłuższego czasu i nie zanosi się na to, aby się miała jakoś definitywnie skończyć. Piżama była pierwszym strojem o męskim zakroju, jaki zdobyły dla siebie kobiety pod pretekstem jego wygody, w istocie zaś dlatego, że piżama jest naprawdę zręcznym, młodzieńczym ubiorem. Potem narodziły się szorty. Nie jest w nich dobrze wszystkim paniom, ale te młode ,smukłe i zgrabne przyjęły je z entuzjazmem. Dzisiaj piżama wraca w nowym blasku. Nie jest już zupełnie kobieca. Poszły do lamusa spodnie szerokie, o kroju bajadery, falbaniaste rękawy i bolerka, fantastyczne jedwabie w zjadające się smoki i stubarwne kwiaty. Piżama modna naśladuje do złudzenia garnitury naszych mężów i braci: proste, najchętniej flanelowe spodnie męskiego kroju, koszulowa bluzeczka, prosty a nienagannie uszyty żakiecik. Materiały również męskie: dużo flaneli, wełny, płótna, shantungu. W taką piżamę, którą w „Blond Wenus" lansowała Marlena Dietrich, nie każda może się ubrać pani o typie Marleny: wysoka i szczupła. Podobny strój na figurce niewielkiej i zażywnej w biodrach, o krótkich nóżkach. to ...dramat.

To samo, co o modnej piżamie, można powiedzieć o szortach. I one wymagają nienagannej linii. A jeszcze bardziej niż smukłej figury, ten kapryśny król plaży wymaga zgrabnych nóg. Jeżeli odpowiadamy tym warunkom, możemy sobie pozwolić na najbardziej fantazyjne kombinacje. Szorty kolorowe, bluzka i opalacz, jednobarwne, wszelkie zestawienia, kroje i desenie będą ładne na rozsłonecznionej plaży.

SUKNIE PLAŻOWE

Dla tych pań, których nie znęcą ani szorty ani piżama, pozostaje trzeci rodzaj — suknie plażowe. Najbardziej z ubiorów plażowych kobieca, pozwala na najwięcej indywidualnego gustu w wykonaniu. Ulubiony rodzaj to spódniczka zapinana na guziki, noszona wraz z opalaczem i bolerkiem, albo cała sukienka bez pleców, trzymająca się na szeleczkach, z odpowiednim żakiecikiem. Można też taką spódniczkę i bolerko zestawić z szortami z tego samego materiału. Szortów używać tylko po wyjściu z wody do kąpieli słonecznej, a chodzić w spódniczce, włożonej na szorty. Taka kombinacja stroju plażowego ma mnóstwo zwolenniczek.

Najmniej wątpliwości wyłania się w dziedzinie kostiumu kąpielowego. Czy to całość, czy modne deux pièces, kostium kąpielowy jest używany obecnie tylko do kąpieli. Łatwo możemy wybrać sobie coś odpowiedniego wśród kolorowych wełen, pamiętając, że zaraz po wyjściu z wody wkładamy szorty lub sukienkę.

A TERAZ DROBIAZGI

Najpierw obuwie. Jest tego taka rozmaitość, że naprawdę trudno zdecydować się na wybór. Będą to w pierwszym rzędzie sandały. Albo na grubej korkowej płaskiej podeszwie, trzymającej się stopy za pomocą fantazyjnie wiązanych wstążek, albo na obcasach, albo najmodniejsze obecnie we Francji bretońskie saboty na drewnianej podeszwie, której stuk zdaleka obwieszcza zbliżanie się pięknej pani. Nie brak też w kolekcjach modnych szewców pantofelków jedwabnych i płóciennych, rozmaitych sandałów i t.d.

Wśród plażowych akcesoriów jedno z pierwszych miejsc zajmuje torba, w której mieszczą się wszystkie potrzebne nam drobiazgi. Modne są naturalnie takie same parasolki i torebki, ale oto zabawna fantazja tego rodzaju, torebka sentymentalna. Kwadratowa, sztywna podstawa, trójkątne boki zbiegające się ku górze, jeden bok zapinany na zamek błyskawiczny. Na torebce wyhaftowane słowo „Ty", na drugiej podobnej „Ja" (mogą być zamiast tego monogramy), obie torebki połączone sznurem nosi się na ramieniu i z tym miłym, a wygodnym ciężarem zakochana para albo młode małżeństwo chodzi na plażę.

Nad naszym morzem niezbędny jest płaszcz kąpielowy. I w tej dziedzinie zmienia się moda. Dawne nieforemne, sięgające pięt obszerne płaszcze w grube kraty, bardzo kolorowe pasy i kwiaty wyszły już z obiegu. Dzisiejszy modny płaszcz jest krótki do kolan, szyty na miarę i połączony z kapturem. Najczęściej spotyka się kolor biały, czasem w delikatną kratkę lub paski np. błękitne, pomarańczowe i wtedy takim samym kolorem podbity jest kaptur.

I jeszcze jedno. Nawet z niezbędnych ciemnych okularów pomysłowa pani może wyczarować kokieteryjny stroik. Do szkieł zamiast zwykłych, zakładanych za uszy łapek przytwierdza się dwie lekkie wstążki w odpowiednim do stroju kolorze i wiąże się je na głowie w wielką kokardę. *Jane.*

O modnej bieliźnie pani

Zaczniemy chyba od tej najwykwintniejszej — z francuskiego szyfonu. Przejrzysta cienka gaza doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju modnych obecnie plisowań i marszczeń, uroczo spowijając figurkę pani bez ryzyka pogrubienia sylwetki.

Widzimy więc prześliczną nocną koszulę całą plisowaną, górą ujętą w karczek z koronki, talia przepasana aksamitką. Inna koszula ma górę marszczoną rozszywaną koronką, talię zaznaczoną drobnymi pionowymi zakładeczkami, dół obszyty szeroką falbaną. Jeszcze inna marszczona w pasie, stanik i dół wykończony drobnymi falbankami.

Te same plisowania i marszczenia widzimy w kombinacjach i komplecikach szyfonowych. Uzupełnieniem tej przejrzystej mody jest równie przezroczysty biustonosz z francuskiej gazy.

Zupełnie inny krój ma bielizna z crêpe satin. Tu również widzimy marszczony staniczek u nocnej koszulki ale talię silnie zaznaczoną i rozszerzany dół tak jak w modnych sukienkach. Druga koszula również szeroka u dołu, ma zupełnie gładką aplikowaną koronką górę, ramiączka na wstążkach i aplikowany kaftaniczek bolero. Tę samą kloszującą linię widzimy w kombinacjach i majteczkach, czasem zakładki uwydatniające wypukłość staniczka. Jako przybranie przeważnie aplikacja z koronki a czasem wstawiane z niej całe kliny mocno poszerzające obwód dołu.

Znacznie skromniejsze ale równie urocze są koszulki i kompleciki z lavablu i krajowego mongolu. Widzimy tu tę samą kloszową linię kroju — zakładeczki, falbanki, aplikacje, koronki i haft koronkowy, np. niebieski ,na różowym materiale lub odwrotnie — wypusteczki i lamowanie w odmiennym kolorze.

Prawdziwe bogactwo widzimy w bieliźnie trykotowej. Więc nowość: koronkowe cieniutkie nocne koszulki marszczone i gładkie. Wykończenie tych koszul stanowią falbanki lub koroneczka o delikatnych kolorowych wzorach.

Kombinacje i majteczki lekko kloszowe z koronki i cieniutkiego jak gaza trykotu ślicznie układającego się na figurze. Wreszcie tak dobrze znany nam i praktyczny w noszeniu milanaise, przybrany koronką lub haftowany w kolorowe kwiatki, kwadraciki, groszki.

Na osobną wzmiankę zasługuje letnia deseniowa bielizna z srêpe de chinu, krajowego szyfonu i wreszcie trykotu. Uważana za mniej modną, jest jednak tak wdzięczna, że posiada dużo zwolenniczek.

Wreszcie batysty i opale gładkie i deseniowe modnie uszyte i przybrane koronką, kolorową pliską, falbankami.

Falbanki widzimy wszędzie. Stanowią one główną ozdobę szyfonowej liseuski, wykończają szyję i rękawki deseniowej koszulki, dół gorsetu, paski do podwiązek i staniczki.

Widziałam taki staniczek z różowego tiulu, aplikowany w grochy z crêpe satin i wykończony u góry tiulową falbanką.

Jakże tu pisząc o modzie bieliźnianej nie wspomnieć o szlafroczkach. Są one przecież niezbędną częścią negliżu pani.

Więc jeden śliczny morelowy w czarne kropki ,marszczony w karczku i pasie, z krótkimi rękawami ściągniętymi na gumkę, przy szyi i w pasie wiązane kokardy. Drugi z wzorzystego jedwabiu mocno kloszowy z szerokimi rękawami, przepasany aksamitną szarfą. Wreszcie trzeci krótki i szeroki u dołu, niebieski, wykończony różowym. Stanowił on całość z długą różową koszulką.

W francuskich żurnalach widzimy już ciepłe szlafroczki z... aksamitu. Wyjątkowo ładne były dwa. Jeden czarny , długi, kloszowy, z kapuzą, podszyty różowym jedwabiem i przepasany czarnym sznurem z różowymi chwastami. Drugi wiśniowy ,przepasany tegoż koloru szarfą, podbitą różowym, różowym również wykończona szyja i rękawy.

I jeszcze pantofelki ranne. Widziałam z bladoróżowej, cieniutkiej skórki, z marszczoną przyszewką haftowaną w drobniutkie kwiateczki, przyszewka obramowana łabędzim puszkiem, normalny tył, niziutki obcas. Pantofelki te przyjechały do nas z Angli i są bardzo drogie, ale możemy sobie same zrobić podobne z sukna czy aksamitu. Będą ślicznym uzupełnieniem zimowych szlafroczków. *Es-En-Ka.*

Kalendarzyk zielarski

1. JAKIE ZIOŁA ZBIERAMY W SIERPNIU.

Kolender siewny. Coriandrum sativum. Roślina jednoroczna o kwiatach baldaszkowych, podobnych do marchwi, białych lub bladoróżowych. Posiada silny zapach korzenny, w stanie świeżym dość niemiły, przypominający pluskwy, zmienia się zupełnie po wysuszeniu.

Kolender u nas prowadzi się tylko z uprawy, najlepiej udaje się w północnych częściach Polski i w zachodnich. Jest to roślina wybitnie miododajna, pożądany więc jest jej zasiew w bliskości pasieki. Kwitnie w ciągu lipca i sierpnia. Nasiona dojrzewają w końcu sierpnia dość nierównomiernie tak, że trzeba je zbierać stopniowo, aby nie nastąpiło opadanie ich. Przy niewielkiej ilości uprawianego kolendra ścina się oddzielnie każdy baldach, najpierw szczytowe, a potem zżyna się całe rośliny, wiąże w snopki i suszy.

Zbioru najlepiej jest dokonywać wczesnym rankiem ,podczas rosy, lub w dzień bezsłoneczny. Owoce kolendra używane są powszechnie przy wyrobie wędlin, marynatach, przy fabrykacji wódek, czasem zamiast anyżu, w lecznictwie stosuje się napar kolendra przy kaszlu i zapaleniu gardła, oraz przyjmowany bywa kolender do wewnątrz jako środek wiatropędny, pobudzający działalność narządów trawienia.

Największy pokup posiada kolender o ziarnach dużych i jasnych.

Borówki — brzusznica. Vaccinium vitis idea. Krzewinka leśna, dostarczająca powszechnie znanych czerwonych, twardych jagód. Jagody borówki używa się wyłącznie w stanie świeżym na przetwory, natomiast liście zbiera się w ciągu sierpnia i suszy w cieniu, w przewiewnym miejscu.

Borówki zbieramy tylko ze stanu dzikiego, rosną przeważnie po lasach szpilkowych, na wrzosowiskach, dawnych pastwiskach, pod lasami, występując nieraz masowo.

Liście zbiera się tylko takie, które są ładne, zielono zabarwione, zapotrzebowanie na liście jest zawsze duże, cena przeciętna około 35 zł za 100kg. Jest to produkt eksportowany z Polski w sporych ilościach. Liście borówki zawierają w sobie garbniki, działające ściągająco i moczopędnie. Napar z nich zaleca się pijać przy katarze pęcherza, kamieniach żółciowych i wątrobianych.

Dziewanna. Verbascum thapsus. Rośnie dziko po różnych nieużytkach, ugorach, przy murach, przy drogach, wśród kamieni, lubi specjalnie ziemię o podłożu wapiennym. Dziewanna odznacza się wybitnie prostą łodygą i wzrostem, dochodzącym do 2 metrów. Liście ma również dość duże, nieraz ⅓ metrowe wełnisto - owłosione. Dziewannę można zbierać z dzikiego stanu, lub też uprawiać specjalnie, co nie przedstawia żadnych trudności.

U dziewanny zbiera się kwiaty i liście. Kwitnienie ma miejsce w ciągu lipca i sierpnia. Kwiaty zbiera się stopniowo w miarę zakwitania, suszy się je natychmiast, rozkładając cienką warstwą. Dobrze wysuszone, powinny zachować naturalną barwę, przechowuje się je ubite w szczelnych pudełkach lub skrzynkach ,najlepiej blaszanych, gdyż łatwo przyciągają wilgoć.

Zapotrzebowanie na kwiaty dziewanny jest duże, cena za nie wynosi od 1 zł do 12 zł za 1 kg, głównie decyduje o cenie sposób wysuszenia i barwa, która powinna być złocisto-żółta.

Herbatę z kwiatów dziewanny pije się przy katarach dróg oddechowych, przy zaburzeniach trawienia oraz przy gorączkowych chorobach zapalnych. Najczęściej pija się taką herbatę z mlekiem i miodem.

Sok ze świeżej dziewanny zmieszany z tłuszczem stanowi maść przeciw krostom i pryszczom.

Bez czarny. Sambucus nigra. Kwiaty bzu czarnego, które mają największe znaczenie lecznicze, zbiera się w miesiącu czerwcu, owoce zaś po dojrzeniu w ciągu sierpnia i wrześniã.

Powidełka z jagód bzu czarnego mają własności przeczyszczające, leczą owrzodzenia kiszek, działają oczyszczająco na nerki i krew. Suszone jagody żuje się przy biegunce.

Owoce bzu należy zbierać zupełnie dojrzałe, pojedyńczo bez szypułek. Częściowo można przerobić je z dodatkiem cukru, w celu otrzymania przetartych powideł. Poza tym jagody suszy się w suszarniach, lub w piecu chlebowym.

Sok ze świeżych jagód używany bywa do farbowania niektórych potraw i win. Zapotrzebowanie na suszone jagody bzu jest cokolwiek mniejsze, niż na kwiaty, ale cena za oba produkty utrzymuje się jednakowa.

Orzech włoski. Juglans regia. Dla celów leczniczych używa się liście i łupiny (naowocnie) z niedojrzałych owoców. Młode liście powinny być zbierane w czerwcu, powłokę z orzechów zaś należy zbierać w połowie sierpnia.

Szczególnie wtedy powinno się zbierać łupiny, gdy drzewo zbyt silnie zaowocuje i zrzuca część niedojrzałych owoców. Łupiny należy suszyć jak najszybciej w temperaturze niewysokiej, w miejscu suchym i bardzo przewiewnym.

Z zielonych łupin wyrabia się bardzo trwałą ciemno brunatną farbę, używaną w stolarstwie, tkactwie i kosmetyce. W kosmetyce stosowany bywa wyciąg z łupin przede wszystkim do farbowania włosów. Nalewka spirytusowa, zrobiona na zielonych owocach orzechów, je . znakomitym środkiem przy bólach i kurczach żołądka. Bierze się do tego celu 30 orzechów, przekrawa na części i zalewa 1 litrem wódki, dodając odrobinę cynamonu i parę goździków. Po tygodniu zwykle nalewka jest gotowa, jeśli trzymać ją dłużej z dodatkiem cukru, powstaje likier o właściwościach leczniczych, specjalnie wzmacniająco działający na żołądek.

Czarnuszka. Nigella damascena. Posiada mniejsze znaczenie w lecznictwie, większe zaś w przemyśle np. w piekarstwie, oraz przy wyrobie wódek. Bardziej poszukiwana jest taka czarnuszka, która ma silniejszy zapach i ostrzejszy smak. Są to właściwości zależne najczęściej od gleby, na jakiej była roślina uprawiana.

Czarnuszka lubi być uprawiana przede wszystkim na glebach urodzajnych, lekkich, w miejscach słonecznych.

Nasiona czarnuszki dojrzewają nierównomiernie, począwszy od sierpnia, należy ścinać je stopniowo i w pęczkach stojących pozostawić jakiś czas dla dosuszenia. Zżynać jest najlepiej sierpem, rano, w czasie rosy, aby nasiona się nie wysypywały. Po wymłóceniu muszą być nasiona dobrze oczyszczone, gdyż przy czarnym ziarnie wszystkie domieszki są rażąco widoczne. Czarnuszkę trzeba przechowywać rozpostartą cienką warstwą, gdyż ma własności łatwego tęchnięcia, najlepiej w ciemnym miejscu, po doskonałym wysuszeniu.

Posiadając nasiona czarnuszki, powinno się sprzedać je do Świąt Bożego Narodzenia, gdyż po tym okresie cena znacznie spada.

Gorczyca. Sinapis nigra. Jest parę gatunków gorczycy: czarna, biała i sarepska. Najczęściej używana jest gorczyca czarna. Nasiona gorczycy są silnie oleiste, zawierają do 20% tłuszczu. Gorczycy białej, z niewielkim dodatkiem czarnej, używa się do wyrobu musztardy i przy konserwach rybnych. Nasiona gorczycy czarnej dają olejek eteryczny o nadzwyczaj ostrej i przenikliwej woni, w większych ilościach trujący. Odmiana sarepska również dostarcza oleju bardzo ostrego. Przy użyciu gorczycy dla celów lekarskich główną rolę odgrywa ostrość olejku eterycznego, najwyższą cenę posiada taka gorczyca, która jest najostrzejsza. Pod tym względem najlepszego produktu dostarcza Holandia.

Gorczyca używana jest do wyrobu ściągających plastrów leczniczych, tzw. rigol-lot. Zbierać należy gorczycę w sierpniu, ponieważ nasiona dojrzałe łatwo się z łuszczynek suchych wysypują, lepiej jest zbiór przeprowadzać rankiem po rosie.

Zżętą gorczcę pozostawia się w snopkach do wysuszenia na parę dni, po czym zwozi się ją, lub znosi na płachtach, aby nie stracić usypanych nasion.

Nasiona gorczycy muszą być przechowywane w miejscach suchych, rozłożone cienką warstwą, gdyż zawierając w sobie dużo tłuszczu, mają właściwość łatwego zatęchania.

Jarzębina. Serbus aucuparia. Dojrzewające w sierpniu pięknie czerwone jagody jarzębiny stanowią poszukiwany produkt eksportu do Europy zachodniej. Sprzedać je na ogół jest dość łatwo w cenie przeciętnej 60 zł za 100 kg. Jagody zbiera się same bez szypułek i suszy w temperaturze podwyższonej, rozkładając cienką warstwą. Świeże jagody jarzębiny są także używane w przemyśle wódczanym.

Inż. J. Honczarenkowa

Zawiadomienie

Niniejszym komunikujemy, że filia naszej redakcji, mieszcząca się na ul. Świętokrzyskiej 17, będzie chwilowo, począwszy od dnia 10 sierpnia, zamknięta. O dniu otwarcia zamieścimy w swoim czasie zawiadomienie.

Prenumeraty prosimy wnosić w urzędach pocztowych albo Solec 87, w godzinach biurowych.

Opiekujmy się dzieckiem...

Wąbrzeźno, w lipcu

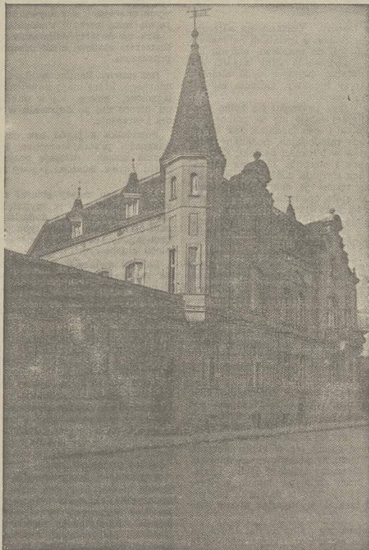
Wąbrzeźno, oddalone od Torunia o trzydzieści kilka kilometrów, jest tak samo schludne i ładnie położone jak większość miast i miasteczek Pomorza; ma starannie zabrukowane ulice, sporo zieleni, kościół, szkołę, urząd pocztowo-telegraficzny, ośrodek zdrowia, kino dźwiękowe. Niestety, co spotyka się już rzadziej w tych okręgach, na blisko 10 tys. mieszkańców aż ¼ stanowią bezrobotni. W takim właśnie, ubogim, dotkniętym silnie klęską bezrobocia mieście, Ubezpieczalnia toruńska prowadzi własną Stację Opieki nad Matką i Dzieckiem — jest to jedna z największych zdobyczy Wąbrzeźna, centralny ośrodek opieki nad niemowlętami i jedna z nielicznych w ogóle tego rodzaju własnych placówek Ubezpieczalni Społecznych w Polsce.

Ubezpieczenia społeczne utrzymują bardzo ścisłą współpracę z samorządami w zakresie prowadzenia zarówno ośrodków zdrowia, jak i Stacji Opieki nad Dziećmi — jest to akcja głęboko uzasadniona potrzebą koordynacji służby zdrowia i tłumacząca to, że Ubezpieczalnie własnych poradni prowadzą stosunkowo niewiele, np. w 1938 r. miały ich zaledwie 20. Najliczniej są one przy tym rozsiane w okręgach południowych i zachodnich. Do jednej z najlepiej prowadzonych należy właśnie Stacja Opieki nad Matką i Dzieckiem w Wąbrzeźnie, a prowadzona jest wyłącznie we własnym zakresie przez Ubezpieczalnię toruńską na skutek specjalnie układających się miejscowych warunków.

Działalnością Stacji obejmuje się nie tylko dzieci ubezpieczonych, ale również znaczną ilość dzieci bezrobotnych; była to konieczność, która się narzucała wskutek dużego bezrobocia i ciągle borykającej się z licznymi trudnościami opieki społecznej. W Ubezpieczalni w Toruniu postanowiono, że: budżet Ubezpieczalni musi wytrzymać koszty opieki lekarskiej nad najbardziej jej potrzebującymi dziećmi osób, pozbawionych prawa do świadczeń i koszty mieszanek mlecznych.

I tak oto do Stacji Opieki, działającej przy miejscowym Ośrodku Zdrowia, ale jako zupełnie odrębny dział, ciągną codziennie wąbrzeźniańskie matki — zarówno ubezpieczone jak i bardzo wiele tych, które utraciły prawa do świadczeń. W 1938 roku skorzystało z jej opieki ogółem 218 dzieci do lat trzech, którym udzielono 1.662 porad lekarskich; higienistka przeprowadziła w tym czasie 753 wywiadów domowych, a Kuchnia Mleka wydała 70.770 porcji mieszanek (zużyto o 2.846 litrów mleka więcej niż w r. 1937). Stacja prowadzi też energiczną akcję propagandową metod wychowawczych i higieny niemowląt, urządzając w swym lokalu specjalne pogadanki dla matek.

Pomimo istnienia już od szeregu lat — jest to jedna z najwcześniej założonych ubezpieczeniowych poradni dla dzieci — Stacja Opieki w Wąbrzeźnie właśnie teraz stoi wobec najlepszych widoków rozwojowych; zdobyła już sobie bowiem teren, spopularyzowała działalność i mocno wrosła w grunt miasta. Nad biurkiem lekarza przybywa z każdym rokiem więcej fotografii roześmianych brzdąców — to mali, wdzięczni pacjenci, których podobizny ofiarowują niemniej wdzięczne matki: tego malca cudem wyrwano chorobie, tamtemu Stacja zapewniła dożywianie, ten znowu rośnie i rozwija się właśnie dzięki jej staraniom.



Budynek Ubezpieczalni Toruńskiej, w którym mieści się Stacja Opieki nad Matką i Dzieckiem w Wąbrzeźnie.

Ze zdrowiem dzieci w Wąbrzeźnie jest coraz lepiej. A takich własnych Stacji posiada Ubezpieczalnia toruńska dwie — druga znajduje się w Chełmży.

M. C.

Projekt regulaminu konkursu

Konkurs „Polesie w fotografice" urządzony staraniem Poleskiego Związku Popierania Turystyki.

Warunki:

1. W konkursie mogą wziąć udział tak amatorzy, jak i zawodowi fotografowie.

2. Do konkursu dopuszczone będą wyłącznie zdjęcia, nigdzie dotychczas nie publikowane i reprodukowane.

3. Tematem konkursu jest krajobraz, przyroda, zabytki i człowiek z terenu województwa poleskiego.

4. Technika zdjęć dowolna, rozmiar conajmniej 13×18. Ilość zdjęć nieograniczona.

5. Zdjęcia winny być nadsyłane już zmontowane na białym kartonie, zaopatrzone na odwrocie: w godło, tytuł, technikę obrazu, miejsce i data zdjęcia (powiat, gmina, miejscowość). Do przesyłki należy dołączyć zapieczętowaną kopertę z tym samym godłem, zawierającą: imię i nazwisko oraz adres autora. Przesyłkę odpowiednio opakowaną, należy adresować: Polski Związek Popierania Turystyki, Brześć n.B., ul. Unii Lubelskiej 11, pok. Nr 40.

Termin nadsyłania zdjęć upływa 15.IV 1940 r.

Wpisowe wynosi zł 2 (dwa).

Przewidziane są następujące nagrody zasadnicze:

I nagroda — zł 75.
II nagroda — zł 50.
III nagroda — zł 25.

Ponadto sąd konkursowy może przyznać nagrody:

a) za najlepszy cykl obrazów z życia ludu poleskiego,

b) za najciekawszy objekt historyczny lub etnograficzny,

c) za najlepszy cykl obrazów, ilustrujących pewien objekt architektoniczny.

Prace ogrodnicze w sierpniu

W OGRODZIE OWOCOWYM

Podpierać gałęzie obciążone owocami, aby się nie ułamały. Wczesne odmiany jabłek i gruszek zbierać na 10 dni przed dojrzeniem i trzymać w piwnicy, będą miały wtedy lepszy smak i soczystość. Opadające przedwcześnie owoce zbierać, zdrowe i trochę dojrzalsze zużyć można na kompoty itp. użytek kuchenny. Wszystkie odpadki chore, porażone grzybkiem (Monilia) nie powinny pod żadnym pozorem być wyrzucane na kompost, a zakopane, aby choroba dalej się nie rozprzestrzeniała. W dalszym ciągu w czasie suszy podlewać młode, wiosną posadzone drzewka. Ziemię pod nimi utrzymywać w czystości i spulchniać. Wycinać trzeba wszystkie odrostki korzeniowe i na pniach.

Krzewy agrestu i porzeczek prześwietlić po skończonym owocowaniu i zasilić. Robić odkłady i sadzonki z agrestów i porzeczek. U drzewek, które były przeszczepione na wiosnę pozostawić jeden pęd najsilniejszy i przyciąć go na 5—6 oczek. U drzew karłowatych trzeba regulować wzrost pędów.

Od połowy sierpnia należy zacząć sadzenie truskawek, które musi być już skończone do połowy września, żeby młode sadzonki mogły przyjąć się przed zimą. Starsze truskawczarnie opielać z chwastów.

Ziemię w sadzie utrzymywać w należytej czystości i nie dopuszczać, żeby zarosła chwastami.

Wycinać przy ziemi wszystkie pędy malin, które w tym roku owocowały, a pozostawić tylko tegoroczne pędy przeznaczone do owocowania w roku następnym. Tylko u odmian powtarzających się nie należy jeszcze pędów wycinać, aby mogły zaowocować po raz drugi jesienią. Ziemię pod malinami przekopać i w miarę możności zasilić.

W OGRODZIE WARZYWNYM

W dalszym ciągu prowadzimy motyczkowanie i okopywanie warzyw, zachowując w ten sposób czystość ziemi i wilgoć potrzebną dla wzrostu warzyw. Wczesne ziemniaki powinny być już wykopane, a teren po nich wyzyskany pod truskawczarnie lub obsiany szpinakiem, sałatą, rzodkiewką, koprem itp. Po zebraniu wczesnej kapusty i kalafiorów trzeba teren oczyścić z głąbów.

I stale co kilkanaście dni muszą być uszczykiwane boczne pędy u pomidorów. Zbierać pomidory i układać w inspekcie pod oknami, zebezpieczając słomą od słońca, gdzie szybko dojrzeją. W miarę dojrzewania cebuli, wyrywamy ją, suszymy, oczyszczamy i przechowujemy na razie w suchym i przewiewnym miejscu; tak samo postępujemy z dymką.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wszelkich nasion warzyw. Nasiona grochu wczesnego i roślin kapustnych, buraczków i sałaty rozmieszczamy na strychach w celu zupełnego wysuszenia. Marchew na nasienie z całym kwiatostanem baldaszkowatym układamy na specjalnych rafach, aby dobrze przeschły. Rzodkiewkę nasienną również wyrywamy i suszymy.

Na potrzeby jesienne należy wysiewać: szpinak, sałatę, rzodkiewkę, roszponkę i koper. Pietruszkę można wysiewać do przezimowania w gruncie pod lekkim przykryciem i na zimowy użytek. Kapusty późne powinno się okopywać.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wcześniejszych odmian fasoli, późniejsze dojrzewają dopiero w początkach września.

Zbierać dojrzałe makówki i przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu. Przerabiać kupy kompostowe, posypując je wapnem i w miarę możności nawozami fosforowymi i potasowymi. Zbierać ogórki i rozpocząć kwaszenie ich na zimę.

W OGRODZIE OZDOBNYM

Urzymywać w czystości drogi. Rozpocząć zbiór dojrzewających stopniowo nasion kwiatów oraz krzewów ozdobnych.

Wysadzać wyhodowane rozsady roślin dwuletnich na zagonki w szkółce kwiatowej, a więc bratki, stokrotki, niezapominajki, goździki, dzwonki, naparstnice itp. Pędy roślin pnących podwiązywać i rozpinać na ścianach, pergolach, altankach, zbyteczne pędy usuwać.

Kończyć przycinanie letnie żywopłotów. Trawniki kosić i podlewać. Letnie rośliny kwiatowe i byliny w razie suszy obficie podlewać i ziemię wzruszać wkoło nich. Przekwitłe kwiaty letnie zastępować jesiennymi, jak np. astry.

Rośliny cebulkowe, jak lilie, narcyzy, krokusy, tulipany itp. o ile się okaże, że na dotychczasowym miejscu nie wykazują już prawidłowego rozwoju trzeba przesadzać, odejmując od starych cebul młode cebulki, w celu wysadzenia ich na oddzielnej grządce. W dalszym ciągu robić odkłady goździków. Przekwitające róże należy stale przycinać aż do najbliższego silnego oczka.

Przesadzać rośliny iglaste z dużą bryłą ziemi, najlepiej podczas pochmurnej pogody, potem dobrze podlewać i zabezpieczać przed nadmierną operacją słoneczną.

Okwitłe krzewy ozdobne prześwietlać i spulchniać ziemię pod nimi. Jeżeli chcemy przedłużyć kwitnienie roślin kwiatowych, nie zostawiając ich w celu wydania nasion, należy usuwać wszystkie przekwitające kwiaty, nie osłabi to wtedy zbytecznie rośliny. Specjalnie ładnie kwitnące byliny zaznaczyć, aby na jesieni lub na wiosnę rozmnożyć je przez dzielenie.

W POKOJU I NA BALKONIE

Zmniejszyć nieco podlewanie roślin pod koniec miesiąca, ale w dalszym ciągu zraszać je i silnie wietrzyć. Sadzić do doniczek rośliny, przeznaczone do pędzenia w okresie najbliższej zimy. A więc np. pełne lewkonie umieścić w doniczkach, w których pozostaną przez zimę i zakwitną w mieszkaniu. Zaopatrzyć się w cebulki roślin cebulkowych, jak hiacyntów, tulipanów, krokusów, które chcielibyśmy pędzić w doniczkach w pokoju. Kliwie, azalie i amarylisy, które pragniemy mieć zimą kwitnące umieszczać w ogródku na słonecznych miejscach, aby zawiązały pączki kwiatowe.

Sierpień jest najodpowiedniejszym miesiącem do cięcia sadzonek z pelargonii, fuksji, hieliotropu itp., sadzić je pojedyńczo do małych doniczek, potem dobrze byłoby zadołować doniczki w zaciemnionym inspekcie lub postawić w pokoju na oknie. Do sadzonkowania brać ziemię bardzo piaszczystą. Rośliny na balkonach dobrze podlewać i spryskiwać dokładnie wodą. Uzupełniać i powiększać komplet dotychczasowy roślin pokojowych. Przesadzać do doniczek siewki prymuli, cyklamenów, cynerarii, pantofelników i szparagów ozdobnych.

Azalie wskazane byłoby zasilić płynnym nawozem. Przepikować do doniczek niezapominajki, aby doczekać się kwitnienia w zimie.

Inż. J. Honczarenkowa

Radio a medycyna

Spośród całego szeregu dziedzin, w których fale krótkie i ultra krótkie odgrywają pierwszorzędną rolę, na jedno z czołowych miejsc wysuwa się sprawa posługiwania się tymi falami dla celów leczniczych.

Na możliwość stosowania prądów o wielkiej częstotliwości w terapii wskazał jeszcze w 1891 roku słynny lekarz francuski d'Arsonval, przypisując falom Hertza właściwości fizjologicznego oddziaływania na organizmy ludzkie i zwierzęce. Podane przez niego metody leczenia falami krótkimi nie dały się wówczas zrealizować, gdyż środki techniczne, jakie stały mu do dyspozycji, były jeszcze bardzo niedoskonałe. Późniejszy imponujący rozwój tej nowej gałęzi wiedzy, głównie zaś pojawienie się lampy katodowej, a z nią nadajników lampowych, popchnęły od razu całą sprawę szybko naprzód. W laboratoriach biologicznych i zakładach medycznych wielu krajów rozpoczęto systematyczne badania nad biologicznym oddziaływaniem prądów o wielkiej częstotliwości i promieniowania fal krótkich i ultrakrótkich na organizmy. W wyniku tych badań osiągnięto nadspodziewane rezultaty w leczeniu całego szeregu chorób, jak np.: reumatyzm, ropne stany zapalne ,bóle nerwowe itd. Nic więc dziwnego, że medycyna skwapliwie stosuje leczenie falami krótkimi, a laboratoria radiotechniczne i przemysł starają się nieustannie udoskonalać aparaty i przyrządy dla jej potrzeb.

Lecznicze oddziaływanie fal krótkich, czyli prądów o bardzo wielkiej częstotliwości, na organizm ludzki przejawia się głównie w przemianie doprowadzonej mu energii elektrycznej na energię cieplną. Ciało ludzkie bowiem stanowi dla tej energii pewien opór, na którym ta przemiana się dokonywa. Następuje więc nagrzewanie, a raczej przegrzewanie leczonych miejsc, przez przenikające je prądy o wielkiej częstotliwości.

Jednym ze znanych sposobów przegrzewania poszczególnych organów ciała ludzkiego jest szeroko dziś stosowana diatermia, której aparaty pracują falami, objętymi zakresem średnim i długim. Głębiej położone organy są przy diatermii pracującej falami długimi, bardziej upośledzone, aniżeli organy bliższe. Przy terapii falami krótkimi i bardzo krótkimi (2 do 15 m) sprawa przedstawia się daleko korzystniej. Terapia za pośrednictwem fal krótkich i bardzo krótkich daje doskonałe wyniki zwłaszcza, jeśli chodzi o głębiej położone organy ciała ludzkiego.

Skuteczność zabiegów przy pomocy fal krótkich jest uzależniona nie tylko od wielkości doprowadzanej pacjentowi energii, lecz również i od tego jak ta energia w organiźmie się rozprzestrzenia i rozdziela. Pod tym względem decydującym czynnikiem jest w pierwszym rzędzie kształt i wielkość stosowanych elektrod. Są więc one wyrabiane i dostarczane w różnorakich formach i wymiarach według wskazań fachowców medyków.

Należy niezbicie stwierdzić, że w tej dziedzinie zdołano w ciągu krótkiego stosunkowo czasu osiągnąć bardzo wiele. Możemy też spodziewać się, że w niedalekiej przyszłości nowe zdobycze w zakresie elektromedycyny zostaną oddane na jej usługi dla dobra ludzkości.

Wina owocowe

Otrzymanie naprawdę dobrego wina nie jest rzeczą łatwą, zwłaszcza, że różne owoce odznaczają się różnymi właściwościami, zależnie od odmiany, gleby i pogody w ciągu lata. Głównym warunkiem pomyślnego wyniku roboty jest zachowanie wzorowej czystości i użycie, tak do mycia, jak do rozcieńczania moszczu wody, posiadającej własności dobrej wody do picia. Owoce trzeba zbierać zupełnie dojrzałe w pogodny dzień, po obeschnięciu rosy i takie można przechowywać przez czas dłuższy, natomiast owoce pogniecione lub nadtłuczone przerabiać natychmiast, aby nie wdały się w nie bakterie, niepożądane przy fermentacji winnej.

W celu najwydatniejszego otrzymania soku powinno się owoce dokładnie rozgnieść, unikając zmiażdżenia pestek, co nadaje posmak gorzkawy. Miazgę z twardych owoców przed prasowaniem pozostawia się w spokoju przez 6 do 24 godzin dla zwiększenia wydajności moszczu.

Wytłoczyny zarabia się niewielką ilością wody, przeznaczonej do rozcieńczenia i po upływie kilku godzin poddaje powtórnemu prasowaniu, co można uskuteczniać trzeci i czwarty raz, jeśli widzimy, że spływa z prasy gęsty sok.

Miazgę owocową i moszcz trzeba chronić przed zetknięciem się z przedmiotami żelaznymi, co wpływa ujemnie na smak i kolor wina. Moszcze rozcieńcza się zależnie od ich kwasowości i dosładza w stosunku do wysokości procentu alkoholu, jaki chcemy mieć w winie.

Wina z jabłek. Zależnie od roku i odmiany, skład chemiczny jabłek wykazuje znaczne różnice stąd wynika różnolitość win robionych wedle tego samego przepisu. Najlepsze są jabłka o miąższu zwięzłym, lecz kruchym, dające się dobrze rozdrabniać i prasować. Jabłka kwaskowate zawierają więcej cukru niż jabłka słodkie, co wydaje się paradoksalne, lecz jest niezbitym faktem, potwierdzonym przez rozbiór chemiczny i takie są lepsze do przerobu na wino.

Jeżeli chcemy użyć na wino jabłka letnie, to powinno się je zbierać niezupełnie dojrzałe, gdyż wtedy są kwaśniejsze. Wino z odmian letnich, dojrzałych lub przetrzymanych na drzewie, jest mdłe, trudno się klaruje i podlega różnym chorobom. Jabłka jesienne, a zwłaszcza zimowe trzeba jak najdłużej pozostawiać na drzewie, gdyż nabierają wtedy właściwego smaku i aromatu. Nie należy ich przerabiać bezpośrednio po sprzęcie, bo odleżenie się owocu przez 1—2 tygodnie podnosi ilość cukru, zmniejsza kwasowość, rozwija aromat i sprzyja wyższej wydajności moszczu. Obieranie jabłek ze skórki zmniejsza aromat wina, za to jest ono łagodniejsze i nie ma goryczki.

Żeby wytłoczyć jak najwięcej soku z miazgi owocowej, trzeba ją poddawać parokrotnemu prasowaniu, zarabiając wytłoczyny wodą. Wytłoczyny raz prasowane można jeszcze przerobić na galaretki lub marmolady; prasowane kilkakrotnie nadają się na wyrób octu lub jako karma dla trzody chlewnej. Ze 100 kg jabłek powinno się otrzymać 60 — 70 litrów moszczu i jeśli tej ilości nie uzyskano, to trzeba wytłoczyny zwilżać wodą i tyle razy prasować, póki nie osiągnie się tej ilości moszczu.

Na *wina stołowe*, które mają po 12—14% alkoholu należy wziąć 140—180 g cukru na każdy litr moszczu i po wymieszaniu, aby cukier się rozpuścił, zaprawić je drożdżami Klostetrneuburg, Laureire, Steinberg lub Szampańskie, po czym poddać fermentacji w ciepłym pomieszczeniu.

Wina deserowe z jabłek robi się z owoców specjalnie aromatycznych bez dodatku wody, o ile możności, i na litr moszczu daje się 200—250 g cukru, a nawet 300—330 g przy wyrobie maślacza i dodaje 0,3 g soli amonowych. Zaprawia się je następnie drożdżami Leureire. Szampańskimi lub Ausmanhausen, zaś dla wzmocnienia kwasu dodaje się kwas jabłkowy, cytrynowy lub winny.

Jeżeli przerabiamy jabłka różnych odmian, wtedy staramy się przez zaprawianie wytłoczyn wodą uzyskać do 80 litrów moszczu ze 100 kg owoców. Na każdy litr moszczu dodaje się wtedy 10 — 13 cukru, 0,5 soli amonowych (fosforan amonowy) i drożdże, jak wyżej.

Wina z gruszek. Ponieważ gruszki zawierają mało kwasu, niewiele cukru i garbnika, więc wina gruszkowe trudno się klarują i podlegają różnym chorobom, szczególniej robione z owoców deserowych. Lepszym materiałem na wino są gorsze odmiany gruszek, a nawet zwykłe polne gruszki, w każdym razie trzeba je dokwasić kwasem winnym albo cytrynowym. Robi się z nich *lżejsze* wina. Ze 100 kg gruszek, prasując je trzy razy i za każdym razem zarabiając wytłoczyny niewielką ilością wody, powinno się otrzymać 50—60 litrów moszczu. Na litr moszczu dodaje się 130 g cukru i 0,4 g soli amonowych. Zaprawia się drożdżami: Laureire, Château Lafitte, Ausmanhausen.

Na deserowe wino bierze się owoce deserowe aromatyczne i prasuje tak, aby ze 100 kg owoców otrzymać 50 litrów moszczu. Na litr moszczu dajemy 200—300 g cukru, 0,3 g soli amonowych i drożdży, jak wyżej.

Przy wyrobie win gruszkowych trzeba przestrzegać czystości ze specjalną pedanterią, gdyż łatwo zakażają się obcymi bakteriami.

Wina z porzeczek i agrestu. Porzeczki i agrest nadają się szczególnie na wina mocniejsze, które nabierają smaku po dłuższym odleżeniu się. Ponieważ owoce te posiadają wysoką kwasowość i dość silną goryczkę, więc do przerobienia na wino powinno się je używać tylko w czasie pogodnego lata i z odmian szlachetnych. Najlepsze na wina są porzeczki białe i czarne. Te ostatnie odznaczają się specjalnym aromatem i silną barwą. Owoce te można przerabiać zaraz po zebraniu, przebrawszy je z liści i ogonków. Prasuje się je po pognieceniu, tak jednak, aby nie rozmiażdżać pestek, następnie rozcieńcza wodą i dosładza.

Na wino deserowe, robione z porzeczek białych, daje się na 1 litr moszczu 1½ litra wody i 300—330 g cukru na litr mieszaniny. Cukier można dodawać na zimno, wsypując go do soku lub na gorąco, rozpuszczając go w niewielkiej ilości soku, otrzymanego przy drugim prasowaniu. Cukier ogrzewany w kwaśnym soku ulega rozkładowi, przez co wino nabiera lepszego smaku i aromatu. Zaprawia się drożdżami: Johanisberg, Madera, Tokaj, Laureire itp.

Na wino deserowe z porzeczek czerwonych trzeba sok rozcieńczyć w stosunku na 1 litr moszczu — 1¾ litra wody, 300—350 g cukru na litr mieszaniny i dodać drożdży: Steinberg lub Klosterneuburg.

Porzeczki czarne trzeba rozcieńczyć na 1 litr soku 2 litry wody i dodaje 300—360 g cukru na litr mieszaniny a zaprawia drożdżami: Sołacz, Tokaj, Bingen-Scharlachberg.

Moszcz agrestowy rozcieńcza się 1,2—1,5 litrami wody na 1 litr soku i dosładza 300—350 g cukru. Drożdże używa się te same, jak przy porzeczkach.

Wina stołowe wymagają mniej cukru i więcej wody i tak: na litr soku z białych porzeczek dolewa się 2 litry wody, daje 150—250 g cukru na litr mieszanki i fermentuje drożdżami: Tokaj, Johanisberg, na litr soku z czarnych porzeczek to samo; na litr moszczu z agrestu trzeba dodać 2 litry wody, 160—230 g cukru i 0,3 g soli amonowych, a drożdże, jak przy porzeczkach.

Wino z czarnych jagód. Jest ono specjalnie cenione i poszukiwane nie tylko ze względu na smak, lecz i własności lecznicze, szczególnie przy biegunce. Na wino powinno się brać jagody czyste, suche, świeże i niepogniecione, aby mieć pewność, że nie uległy zakażeniu niewłaściwymi bakteriami. Moszcz borówkowy trudno fermentuje, wymaga więc dodatku soli amonowych i odpowiednich drożdży.

Jagody po zmiażdżeniu można pozostawić przez 24 godziny, aby uzyskać lepszą wydajność moszczu, po pierwszym prasowaniu zarabia się wytłoczyny wodą, przeznaczoną do rozcieńczenia i po 6—12 godzinach ponownie prasuje.

Robiąc wino *wytrawne*, daje się na 1 litr soku ¾ litra wody ,a na litr mieszaniny 0,5 g soli amonowych i 100—200 g cukru, zaprawia się drożdżami. Sołacz, Bordeaux, Rabka.

Przy winach *półwytrawnych* zwiększa się dodatek cukru do 220—250 g na litr mieszaniny.

Z jagód czarnych, zwanych również borówkami, można robić wino *deserowe* i wtedy na litr soku dodaje się ½ litra — 1 litr wody, a na litr mieszaniny 0,4 g soli amonowych i 260—300 g cukru. Fermentuje się drożdżami: Malaga, Bordeaux, Sołacz i Rabka.

Wino z jeżyn przypomina wino jagodowe i łatwiej fermentuje. Prasowanie jagód wykonywuje się w woreczkach z płótna domowego, szytych jak do wyciskania sera. Wytłoczyny dwukrotnie zarabia się wodą i prasuje.

Na wino deserowe bierze się na 1 litr moszczu 1—1,2 litra wody, a na litr mieszaniny dodaje 0,3 g soli amonowych i 250—330 g cukru. Fermentację przeprowadza się przy pomocy drożdży: Oporto, Bingen-Scharlachberg, Rabka.

Wino z głogu. Najlepszy w tym celu jest owoc z róży polnej, a odleżałe wino deserowe z głogu przypomina deserowe wina węgierskie. Owoce powinno się obrać z ogonków i pozostałości kwiatowych, porozgniatać je potem tak, aby nie miażdżyć ziarnek i zalać wodą w stosunku 1,5—2 litrów wody na 1 kg głogu, dodając 300—350 g cukru i 0,5 g fosforanu amonowego na każdy litr wody. Fermentację przeprowadza się drożdżami: Tokaj, Oporto, Ausmanhausen itd.

Żeby wino nie nabrało goryczki od ziarnek wskutek długich fermentacji, dobrze jest poddać głóg fermentacji podwójnej, a mianowicie pogniecione owoce zalewa się wodą w stosunku 1—1,5 litra na 1 kg głogu, 100 g cukru i 0,5 g fosforanu amonowego na litr wody. Zaprawione drożdżami winnymi, stawia się w ciepłym pomieszczeniu, gdzie w ciągu dwóch tygodni fermentacja jest skończona. Kiedy zobaczymy, że bezwodnik węglowy przestał się wydzielać, zlewamy młode wino do świeżego balonu, a osad i głóg prasujemy, zalewając wodą w ilości 0,5—1 litra na każdy kilogram użytego głogu. Wyciśnięty płyn miesza się ze zlanym winem, dodając na każdy litr młodego rozcieńczonego wina jeszcze 200—250 g cukru. Pod koniec tej drugiej fermentacji albo już do gotowego wina powinno się dodać kwasu cytrynowego w ilości 5—7%.

H. P.

Krótki zarys ratownictwa

(Dalszy ciąg)

Złożony z kości, mięśni i okryty skórą korpus ludzki posiada jeszcze wewnątrz cały szereg skomplikowanych urządzeń, umożliwiających mu pełnię życia. Rozmieszczone w jamie brzusznej, klatce piersiowej i czaszce, narządy, stanowią centralę dla bardzo różnorodnych funkcji organizmu, z którymi musimy się zapoznać, przynajmniej ogólnie, aby ocenić zarówno cudowną budowę jak i zadziwiające funkcjonowanie machanizmu, zwanego człowiekiem, a także zrozumieć, że wszelkie jego uszkodzenia są niezmiernie ważne i mogą się stać niebezpieczne, nie tylko same przez się, ale przez nieumiejętną pomoc lub lekceważenie pewnych elementarnych zasad czy ostrożności.

ODDYCHANIE

Oddychanie stanowi jedną z podstawowych funkcji żywego organizmu. Przez oddychanie dostarczamy organizmowi tlenu, wiązanie się tlenu ze spożytym pokarmem wytwarza ciepło, ruch i wszelkie objawy życia. Przez połączenie z tlenem powstaje proces spalania, podczas którego wydziela się szkodliwy dwutlenek węgla, który wydalamy przez oddychanie.

Oddychanie jest zatem wymianą gazów przy pomocy skomplikowanego aparatu czyli tzw. *narządów oddychania, nos, gardło, krtań, tchawicę i oskrzela* oraz najważniejszy narząd oddychania — *płuca.* W nosie zaczyna się pierwsza praca oczyszczania powietrza z pyłków przez stojące niejako na straży drobne włoski, nerw węchowy ostrzega nas przed pewnymi zmianami w składzie powietrza. Wnętrze nosa jest wysłane błoną śluzową, która powietrze ogrzewa, odwilża i poniekąd dezynfekuje, stąd oddychanie nosem należy uznać za właściwsze niż oddychanie wprost przez usta.

Dalej stoją na straży migdałki, chroniące ustrój od zakażeń. Nic też dziwnego, że zwłaszcza w wielkich miastach zarówno błony śluzowe nosa, jak migdałki podlegają częstym podrażnieniom.

Powietrze wdychane przechodzi przez *gardło* (gardziel), przez które przechodzą również pokarmy, to też w czasie połykania ruchoma chrząstka zwana *nagłośnią* zamyka wejście do krtani. Wypadki zaś przedostania się pokarmu do krtani mogą mieć miejsce przy jednoczesnym jedzeniu i śmiechu lub mówieniu albo na skutek wrodzonej wady.

Z gardła powietrze przez rodzaj rury złożonej z chrząstek, wiązadeł i mięśni, wysłanej błoną śluzową i żwanej *krtanią* przechodzi do *tchawicy.* Tchawica jest również rodzajem chrząstkowatego cylindra — rury. Rozdziela się ona w piersiach na dwa oskrzela, te dwa, na dwa dalsze i tak dalej aż do rozgałęzień niesłychanie cienkich, zwanych oskrzelikami, na końcu których znajdują się drobniutkie pęcherzyki, będące właściwym narządem oddychania, aparatem oczyszczającym krew i zasilającym ją tlenem, tu bowiem zbiega się mnóstwo naczyń krwionośnych, o czym będzie mowa przy krążeniu krwi.

Miliony pęcherzyków płucnych tworzą w piersiach na lewo i na prawo dwa gąbczaste stożki otoczone błoną, zwaną opłucną.

Sama funkcja oddychania odbywa się w znacznej części przy pomocy ruchów przepony, rozszerzeniu żeber, dlatego też przy sztucznym oddychaniu za pomocą kolejnego naciskania na przeponę i żebra i rozszerzania klatki piersiowej przez ruchy górnych kończyn, możemy zmusić powietrze do wchodzenia w płuca i wychodzenia z nich i w razie gdyby śmierć nie nastąpiła pobudzić pozornie martwego do normalnego, samodzielnego oddychania. Powietrze, które wdychamy, jest kombinacją gazów, z których tlen jest dla życia bezwarunkowo najważniejszy.

Tlen z płuc przez delikatne ścianki naczyń krwionośnych przenika do krwi. Krew pobrany tlen oddaje tkankom organizmu, wchłania zaś dwutlenek i odprowadza go do płuc dla wydalenia.

KRĄŻENIE KRWI

Krew składa się z płynu zwanego *osoczem,* w którym bujają drobne krążki *czerwonych ciałek krwi.* pobierających tlen z powietrza. Ciałek czerwonych w milimetrze sześciennym znajduje się normalnie około 5 milionów. Tam, gdzie tlenu jest mało i aby go zdobyć potrzebna jest wzmożona działalność, ilość ciałek zwiększa się nieraz dość znacznie ażeby podołać pracy.

Dalej idą białe ciałka krwi, których zadanie polega na oczyszczaniu organizmu ze szkodliwych substancji i drobnoustrojów. Białe ciałka krwi pełnią swoje obowiązki nader gorliwie, pochłaniając w pewnych razach takie masy zarazków, że aż same zostają rozsadzone.

Trzecim stałym składnikiem są *płytki białe krwi,* odgrywające rolę przy krzepnięciu krwi. Samo zaś osocze, tj. płyn w którym te ciałka pływają, składa się z wodnistej *surowicy i włóknika.* Kiedy krew wskutek zranienia wypływa z naczyń krwionośnych, włóknik krzepnie, chwytając jak w sieć stałe ciałka krwi, i wiąże je w skrzep zwany popularnie strupem.

Motorem, rozprowadzającym krew po organiźmie, jest mięsień zwany *sercem.* Serce znajduje się w śródpiersiu pomiędzy 3 a 5 żebrem, jest wielkości pięści swego właściciela, waży zaś około 300—400 gramów. Chroni serce z zewnątrz worek błoniasty zwany *osierdziem,* błona zaś wyściełająca serce nosi nazwę *wsierdzia.*

Serce dzieli się na dwie połowy, lewą i prawą, każda zaś z nich na dwie części zwane *przedsionkiem* i *komorą.* Przedsionki leżą ponad komorami. Krew obiega całe ciało, dzieląc swoją drogę na dwa etapy, tzw. *wielki i mały krwiobieg.* Droga wielkiego krwiobiegu jest następująca. Krew czysta, bogata w tlen, pełnowartościowa zostaje wypchnięta z lewej komory serca przez aortę do tętnic, zasilając tkanki ciała, stopniowo ubożejąc i ulegając zanieczyszczeniom i przez żyły powraca do serca, do jego prawego przedsionka. Na tym kończy się wielki krwiobieg. Z prawego przedsionka przechodzi krew do prawej komory, skąd zostaje pchnięta przez żyły do płuc, gdzie się oczyszcza i zaopatruje w tlen, po czym powraca do serca, do jego lewego przedsionka, kończąc mały krwiobieg. Dalej przechodzi do lewej komory i znów przez aortę wyrusza tętnicami w zwykłą drogę.

Pomiędzy przedsionkami i komorami serca i naczyniami krwionośnymi znajdują się zapory zwane *zastawkami,* nie pozwalające na zmianę kierunku krążenia. Podobne zastawki znajdują się i w żyłach uniemożliwiając krwi cofnięcie się w drodze do oczyszczenia.

Przebieganie krwi z przedsionków do komór odczuwamy jako bicie serca,

(D. c. n.).

B. D.



Pasieka w sierpniu

W końcu lipca zabierają się pszczoły do przygotowywania gniazda na zimę, w czym nie należy im przeszkadzać. Układają miód w plastrach od góry, pozostawiając na dole przy wylotach przestrzeń wolną, gdzie przenosi się matka z czerwieniem. Później, z chwilą rozpoczęcia się przymrozków, miejsce to służy za gniazdo dla roju.

Silny rój układa sobie nad tą przestrzenią warstwę miodu, grubą na 25 cm, co powinno mu wystarczyć do przeżycia w czasie zimy. Poza zgromadzeniem zapasów zajmują się pszczoły uszczelnianiem ula, szczególniej w górnych jego częściach i zalepiają kitem wszystkie szpary; zmniejszają także otwór wylotowy.

Z nastaniem mrozów pszczoły gromadzą się w kłąb, rozdzielony kilkoma plastrami i w miarę spożywanego miodu oraz pyłku z warstw nad kłębem leżących, posuwają się coraz wyżej. Kłąb pszczół jest w ustawicznym ruchu, gdyż siedzące na brzegach wchodzą do środka dla rozgrzania się. Jeśli w czasie zimy dojdą pszczoły do końca warstwy miodowej, to zginą z głodu, choćby obok były plastry z miodem, gdyż nie mają siły przejścia na nie.

Przeglądając roje, musimy mieć na względzie stworzenie im jak najpomyślniejszych warunków do przezimowania. Najlepsze ułożenie miodu byłoby takie, gdyby wszystkie plastry, pozostawione na zimę, były wypełnione miodem do połowy. Żeby doprowadzić do tego, trzeba wstawić plastry mało napełnione między dwa plastry całkowicie napełnione, odsklepiając takowe aż do połowy. Gdy uczynimy to na początku sierpnia, wtedy pszczoły przeniosą miód z dolnej połowy plastrów pełnych do przedzielających je próżnych. W te opróżnione na dole plastry będzie matka składać jajeczka. Trzeba uważać, żeby nie zostawiać na zimę woszczyny zbyt starej lub trutowej, gdyż z tej ostatniej za wcześnie na wiosnę wylęgłyby się trutnie, zbędni amatorzy miodu.

Co do ilości miodu, to zależy ona od wielkości roju i sposobu zimowania. Zwykle pozostawia się 12—15 kg, co wprawny pszczelarz określi z łatwością podnosząc plaster w ręku, jednak najlepiej jest plaster zważyć i zapisać wagę miodu na górnej beleczce ramki.

Pszczołom, zimowanym w stebnikach, można zostawić o 4 kg miodu mniej, gdyż w cieple nie potrzebują się tak intensywnie odżywiać.

Nie wolno nam jednak być zbytnio łakomymi na miód i pamiętać zawsze trzeba, że tylko te roje dojdą do siły w następnym roku, które będą miały dostateczny zapas miodu na przezimowanie, aż do nowych zbiorów. Przy obliczaniu zapasu miodu, niezasklepione plastry liczy się dwa razy mniej.

Wielkość gniazda zastosujemy do jego siły, dając silnym — 8 plastrów, średnim — 7, a słabszym 6. Słabe roje, które o tej

porze nie mogą obsiąść pięciu plastrów, później skasujemy, dołączając je do mniej silnych. Nie możemy teraz pozostawić pszczół na gnieździe li tylko przystosowanym do potrzeb zimowych, gdyż byłoby im za gorąco, to też dodajemy im po kilka próżnych plastrów zapasowych. Często się przecież zdarza, że i w sierpniu mogą pszczoły zapełnić kilka plastrów, korzystając z kwitnienia seradeli lub późniejszej gryki, a w miejscowościach lesistych z wrzosów, z którego pszczoły obficie miód znoszą.

Teraz już należy gniazdo okryć poduszkami, gdyż zdarzają się chłodne noce, jednak podczas upalnych dni trzeba okrycie odsunąć. Zwykle w sierpniu pszczoły wypędzają z ula trutnie, co jest wskaźnikiem, że skończył się okres głównego pożytku. Jeżeli w którymś ulu pozostały trutnie, to znaczy, że matka zginęła lub jest niezapłodniona.

Zapasowe plastry, po napełnieniu ich miodem, wytrząsamy na miodarce i wstawiamy je za zatwory, gdzie pszczoły wybiorą resztki miodu, po czym (2—3 dni) obsadzone plastry chowa się do składziku, gdzie powinny być rozwieszone, nie stykając się między sobą, żeby je w ten sposób uchronić od myszy i motylicy. Wyloty we wszystkich ulach zmniejszamy w celu zabezpieczenia od rabunku. Roje, nie posiadające dostatecznego zapasu miodu, podkarmiamy w kilku dużych dawkach najlepiej plastrami lub płynnym miodem. Roboty w pasiece starać się uskuteczniać wieczorem lub w czasie pochmurnych dni. Wszystkie prace, związane z rozbieraniem gniazda, można wykonywać najdalej do połowy września.

H. P.

Wywabianie plam

PLAMY NA PŁASZCZACH NIEPRZEMAKALNYCH

Plamy z takich płaszczów są bardzo trudne do usunięcia, większość bowiem środków wywabiających rozpuszcza nagumowanie.

Można zastosować mydliny z dodatkiem środka takiego jak Penetrol lub Sulfol, które można otrzymać w dużych drogeriach. Na szklankę mydlin 1—2 gramy wymienionych środków. Nie zapierać bo się tkanina łamie, tylko rozpostrzeć płasko, plamę zczyścić, potem zmyć wodą.

PLAMY OD SPRYSKANIA WAPNEM usuwamy octem. Jeżeli nie zrobimy tego od razu, wapno wygryzie barwnik z tkaniny. W wełnie można je usunąć również 30% roztworem ałunu. Położyć zwilżony gałganek na plamie i przycisnąć gorącym żelazkiem do prasowania.

PLAMY ZBUTWIAŁE

Plamy od butwienia są o tyle niebezpieczne, że zbutwiałe włókno staje się kruche i przy czyszczeniu łatwo w tych miejscach powstać mogą dziurki. Jeżeli biała bielizna ma plamy zbutwiałe stare, należy je posmarować cieniutko masłem, nie trąc mocno, aby osłabionego włókna nie przerwać. Po godzinie zwilżyć splamione miejsca wodą z potażem. Kiedy wyschnie namoczyć w letniej wodzie z boraksem, sprać i rozwiesić na powietrzu. Potem już wrzucić do brudów i prać jak zawsze. W razie potrzeby zabieg powtórzyć.

O ile plamy nie są bardzo zastarzałe pomaga dobre namoczenie i wypranie w maślance zimnej lub gorącej. Moczyć całą noc. Zazwyczaj zachodzi później potrzeba wybielenia na słońcu.

Dobrze na świeże plamy działa też sok z pomidorów.

Pozostałe zażółcenia można usunąć wodą utlenioną z wodą i octem lub 5% gorącym roztworem soli szczawikowej. Dobrze spłukać.

Z jedwabiu spieramy je w mydliku i mydłem łagodnym, unikając tarcia. Kolor bywa jednak często wyżarty.

Na czarnym jedwabiu usunąć je można amoniakiem ze spirytusem, następnie zmywamy je wywarem z mięty pieprzowej z dodatkiem ¼ octu i od lewej strony przez gałganek prasujemy.

Jeżeli plamy ze zbutwienia czy pleśni mamy na rękawiczkach, wywabiamy je gazem amoniaku. Zamykamy rękawiczki w pudle, stawiając tamże kubek z amoniakiem. Ulatniający się amoniak napełnia pudło i niweczy plamy.

PLAMY Z ATRAMENTU

Wywabianie plam z atramentu zależne jest od rodzaju atramentu. Zwykły atrament fioletowy daje się łatwo usunąć, kolorowe również, znacznie już trudniej atrament do piór wiecznych, zawierający w sobie żelazo. Po usunięciu barwika pozostające w tym wypadku plamy rdzawe trzeba niezależnie usuwać.

W bieliźnie, np. obrusach, należy świeżo zrobioną plamę natrzeć solą i wymoczyć w gorącym mleku.

Przy kolorowej wełnie i bawełnie stosujemy glicerynę, a następnie wodę z mydłem. Z materiałów jedwabnych świeżą plamę udaje się zwykle usunąć terpentyną.

Letnie kolorowe sukienki po wypłukaniu plamy w zimnej, czystej wodzie namoczyć w kwaśnym mleku.

Mydła nie używać, jeżeli radzimy początkowo spłukać plamę, to jedynie dla usunięcia nadmiaru atramentu, który wprawdzie pod działaniem kwaśnego mleka czy maślanki zblednie, ale może dalej pozachodzić.

Z płótna dają się plamy z atramentu usunąć jeżeli na szklankę wody weźmiemy 80 gramów kamienia winnego i 40 g soli szczawikowej. Samą tylko plamę napuścić i zaraz zimną wodą spłukać. Jest to środek ostry, mogący nadwerężyć tkaninę.

Przy drobnych splamieniach wystarcza sok z cytryny.

Po usunięciu atramentu, żółtą plamę usuwamy ciepłym 10% roztworem soli szczawikowej, po czym zaraz wypłukać, albo zastosować 10% roztwór dobrze ciepłego burmolu, który następnie zaraz spłukać.

Z rękawiczek najlepiej plamy atramentowe usunąć burmolem.

PLAMY Z ATRAMENTU KOPIOWEGO usuwają się dość łatwo, ponieważ zawierają dużo gliceryny. Barwik usuwamy burmolem, reszta schodzi przy użyciu benzyny a często wystarcza woda z mydłem.

PLAMY OD TUSZU usuwają się najlepiej przez obfite stosowanie mydła. W razie plam uporczywych zastosować dodatek do mydlin 1—2% Penetrolu lub Sulfolu. Żółte ślady usunąć 10% roztworem soli szczawikowej.

PLAMY OD KOREKTORA

Plamy powstałe przy stosowaniu korektora przy powielaniu, należy oczyścić eterem z alkoholem, spłukać spirytusem.

PLAMY OD PTASICH WYDALIN

Usunąć ile się da drogą mechaniczną, oczyścić mieszanką benzyny ze spirytusem, dając dwa razy tyle spirytusu co benzyny.

(D. c. n.)

Kilka dań bezmięsnych

MAKARON Z PIECZARKAMI

Ugotować ¾ kg połamanego makaronu, a jeszcze lepiej zrobić makaron domowy, osączyć. Udusić w 5 dkg masła ½ kg obranych pieczarek, kładąc je w masło natychmiast po obraniu, aby nie zdążyły zczernieć, wcisnąć w masło trochę soku z cytryny. Kiedy pieczarki zmiękną, wyjąć z masła i posiekać. W masło wsypać dwie łyżki mąki, rozetrzeć dobrze, rozbierając po trochu wodą i gotując aż się otrzyma dobrą szklankę gęstej masy. Dodać ¾ litra śmietany, rozmieszać, wsypać 5 dkg tartego sera szwajcarskiego, zagotować, wymieszać z makaronem i siekanymi pieczarkami, włożyć w posmarowaną masłem rynkę lub na półmisek, ugładzić, skropić masłem, zapiec. Podać bez żadnych dodatków lub z sosem pomidorowym.

NLEŚNIKI NADZIEWANE

Zrobić zwykłe cienkie naleśniki i nadziać następującą mieszaniną. Udusić w łyżce masła 4 duże pieczarki siekane, kiedy zmiękną wkroić obrane i bez pestek 3 pomidory, wsypać łyżkę tartego sera szwajcarskiego i tyle mąki aby się zrobiła gęsta masa. Rozprowadzić śmietaną do gęstości takiej, aby się łatwo smarowało. Masą tą nałożyć naleśniki, zwinąć w ruloniki, utaczać w jajku i tartej bułce, obsmażyć. Podać jako osobne danie albo z jarzyną, czy do czystej zupy, rosołu lub pomidorowej. Smarowidła z tej proporcji wystarczy na 6 — 8 naleśników.

CEBULE FASZEROWANE

Ugotować 8 cebul w osolonej wodzie, żeby dobrze zmiękły. Wyjąć, naciąć, wybrać środki, pozostawiając ścianki dość grube. Ośrodki wyjęte usiekać, wsypać 2 łyżki tartej bułki, 2 dobre łyżki utartych orzechów bez łuski, dodać kawałek masła, trochę soli, szczyptę gałki muszkatołowej lub ang. ziela, surowe żółtko, wymieszać, nadziać cebule, posmarować jajkiem, skropić masłem, zapiec w piecu aż się zrobią rumiane jak bułeczki. Można je podać na jarzynę z grzankami, lub jako garnitur do mięsa wołowego lub baraniny.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

GALARETKA Z JABŁKAMI

Dodatki: 2—3 kruchych jabłek o średniej wielkości, ¼ litra wody, ¼ litra białego lub owocowego wina, 1 paczka leguminy o smaku wiśniowym D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania: Jabłka obrać i pokrajać na cienkie plasterki, zagotować wodę, dolać wino, zagotować wszystko razem, rozpuścić w płynie tym stosownie do przepisu galaretkę „Ambrozja". Ostudzić. Dno salaterki szklanej wyłożyć kilkoma plasterkami z jabłek, położyć na to łyżką trochę ostudzonej leguminy (jeszcze nie stężałej), i tak warstwami aż do końca.

Uwaga: Zamiast wina można również wziąć tylko wody.

Odpowiedzi ogrodnicze

ŻYWOPŁOT DO OGRODZENIA SADU

Odpow. dla p. Eugenii M. z Czerwonego Dworu.

Najlepiej na żywopłot do obsadzenia sadu nadawać się będzie ałycza (Prunus divaricata), która wyrasta dość wysoko, bardzo gęsto rozkrzewiając się. Wiosną kwitnie obficie, a pod jesień daje żółte, okrągłe owoce, odpowiednie do wielu przetworów.

Ałycza, zwana także wiśniośliwą kaukaską, używana jest powszechnie jako podkładka dla śliw, pestki z owoców ałyczy są dość poszukiwane i mogą być sprzedane w większych ilościach do szkółek.

Przez odpowiednie strzyżenie można regulować wzrost i gęstość żywopłotu, prowadząc żywopłot nieco niższy, otrzymamy go za to gęściejszy i odwrotnie.

Ałycza rośnie dobrze na glebach cięższych, gliniastych. Powinno się sadzić ją w dwóch rzędach, odległych od siebie o 40 cm. W rzędzie, sadzonki umieszcza się co 30 cm. Rośliny drugiego rzędu powinny wypaść naprzemian w stosunku do roślin pierwszego rzędu. Cena ałyczy nie jest wysoka, przeciętnie 80 zł za 1000 szt. sadzonek, lub 10 zł za 100 sztuk.

Jesień będzie najodpowiedniejszym terminem na założenie żywopłotu, obecnie można byłoby zrobić pewne przygotowania, np. zasilić lepszą ziemią pas terenu, gdzie ma być żywopłot posadzony.

BIAŁE NALOTY NA PELARGONIACH I FUKSJACH I CHORA LIPA

Odpow. dla „K. G.".

Biały nalot, pokrywający liście roślin doniczkowych dowodzi, że zostały one opanowane przez mączniaka - grzybka pasożytniczego, rośliny wyglądają jakby przysypane mąką. Rozwojowi tej choroby sprzyja zbyt wilgotne utrzymywanie roślin, w za wysokiej temperaturze. Jeśli rośliny stoją w pokoju za mało przewietrzanym i są zbyt często podlewane, zwykle wówczas zostają opanowane przez mączniaka. Do zwalczania tego rodzaju chorób grzybkowych stosuje się siarkę samą, lub w różnych związkach. Najprościej byłoby zastosować opylanie roślin miałko mieloną siarką. Po opyleniu należy rośliny postawić przez kilka godzin na słonecznym oknie. Zabieg ten można właśnie wykonywać tylko pogodnego dnia, gdyż promienie słoneczne współdziałają, pozwalając na wytworzenie się dokoła roślin pewnych gazów grzybobójczych.

Innego rodzaju sposób zwalczania polega na tym, że rozpuszcza się w wodzie t. zw. „wątrobę" siarczaną, jest to mieszanina różnych siarczków łatwo rozpuszczalnych, w postaci kryształków, które nabyć można w każdym składzie aptecznym. Bierze się 4 g. na 1 litr wody i roztworem tym opryskuje się chore rośliny. Zarówno opylanie, czy opryskiwanie musi być powtarzane kilka razy, co tydzień, aż zauważymy, że białe naloty zaczną się zmniejszać i znikać.

Niezakwitanie pelargonii i fuksji zdarza się wówczas, gdy na wiosnę rośliny nie były przesadzane. Względnie mogą to być już egzemplarze starsze, które należało odmłodzić w końcu zimy, odejmując od roślin matecznych młode wypustki i rozsadzając je do oddzielnych doniczek. Wyhodowane w ten sposób młode, nowe rośliny zakwitłyby w lecie napewno.

Co do chorej lipy, to nie mogę dać Pani odpowiedzi, gdyż niedostatecznie zostały opisane objawy choroby. Najlepiej byłoby, gdyby zechciała Pani nadesłać listek chorej rośliny, wtedy będzie można dokładnie jej dolegliwości określić.

NABYWANIE DRZEWEK OWOCOWYCH ZE SZKÓŁKI

Odpow. dla p. J. K.

Zasadniczo powinno się nabywać do zakładania sadu drzewka ze szkółek, jak najbliżej położonych od danej miejscowości. Chodzi tu o możliwość zachowania tych samych warunków klimatycznych. Drzewko za młodu jest już przyzwyczajone do pewnego klimatu, znacznie lepiej będzie rozwijało się i rosło, jeśli w dalszym ciągu pozostanie w podobnych warunkach.

Dlatego też wskazane jest zakupić drzewka w jakiejś pobliskiej szkółce. Ważnym jest również dla dalszego wzrostu drzew, aby szkółki, skąd nabywa się materiał, posiadały ten sam rodzaj gleby jaka jest na naszym terenie. Nigdy bowiem drzewka, wzięte ze szkółki o glebie piaszczystej, nie będą rosły potem dobrze na ziemi ciężkiej i na odwrót. Biorąc drzewka, należy na ten szczegół zwrócić specjalną uwagę.

W sprawie dobrych szkółek, będących w rejonie nowogródczyzny, należy zasięgnąć informacji listownych, pisząc do Inspektoratu Ogrodnictwa przy Wileńskiej Izbie Rolniczej — Wilno, ul. Ofiarna Nr 2. Otrzyma Pani w odpowiedzi wykaz szkółek kwalifikowanych, t. zn. takich, które są pod stałą opieką Izby Roln., gdzie można nabyć materiał gwarantowany, a przede wszystkim silny i wolny od chorób.

CZASOPISMA OGRODNICZE

Odpow. dla p. J. K.

Do czasopism ogrodniczych bardziej popularnych należą:

„Hasło Ogrodniczo-rolnicze" — miesięcznik — Tarnów, ul. Matejki 11-a. Cena prenumeraty 4 zł rocznie.

„Ogrodnik" — dwutygodnik — Warszawa, Boduena 4. Cena prenumeraty 4 zł 50 gr kwartalnie.

Do rzędu poważniejszych pism ogrodniczych zalicza się:

„Przegląd ogrodniczy" — miesięcznik — Lwów, Kopernika 20. Prenumerata 4 zł 50 gr kwartalnie.

ŚRODEK NA TĘPIENIE SZCZURÓW

Odpow. dla p. J. K.

Właściwie nie istnieje środek na szczury taki, który byłby zupełnie nietrujący dla innych zwierząt, a więc psów i drobiu, dlatego też należy truciznę na szczury zakładać w tych pomieszczeniach, gdzie one występują zawsze na noc, a potem rano wszystkie pozostałe resztki dokładnie sprzątnąć.

Istnieje cały szereg chemicznych preparatów, reklamowanych przez różne firmy, które domieszane do ciasta, lub ziemniaków stanowią doskonałą truciznę.

Dobrze także działa stosowanie przeciw szczurom morskiej cebuli. Jest to specjalna roślina, tworząca nadziemne cebule, które zawierają w sobie pewien śluz o właściwościach gwałtownie trujących, pod nazwą scillityny.

Różne pokarmy, lubiane przez szczury, z dodatkiem cebuli morskiej, stanowią doskonałą przynętę o właściwościach trujących. Jeden tylko warunek musi być spełniony, a mianowicie przyrządzając pokarmy trzeba wystrzegać się, aby nie dotknąć ich ręką, szczury bowiem są bardzo wrażliwe i nie ruszą jedzenia, od którego poczują zapach człowieka.

Inż. Janina Honczarenkowa

Co mówi nasz lekarz

Mariola z Łodzi.

Period może się zatrzymać na przeciąg paru, a nawet i kilku miesięcy, w wypadkach silnego przeziębnięcia w okresie miesiączki lub przy niektórych chorobach kobiecych. Najczęstszą jednak przyczyną braku regularności u młodej osoby jest ciąża. Stwierdzenie tego stanu przez lekarza praktyka możliwe jest dopiero w 3-cim miesiącu, jedynie lekarz klinicysta, rozporządzający środkami potrzebnymi do zastosowania pewnych specjalnych metod, może ciążę stwierdzć wcześniej.

Ciążę może przerwać jedynie poronienie naturalne przypadkowe lub sztuczne. Pierwsze jest ciężkim przeżyciem dla kobiety, która pragnie dziecka, ale w niczym jej nie obciąża, drugie dozwolone jest jedynie w wypadkach rzadkich, gdy donoszenie płodu grozi życiu kobiety. Poronienie, dokonywane jedynie w celu pozbycia się niewygodnego dziecka, musi być uważane za czyn wysoce nieetyczny. Są ciężkie sytuacje życiowe, trzeba jednak szukać rozwiązania na innej drodze. Trzeba pamiętać i o tym, że to maleństwo, niepożądane w tej chwili, może się stać szczęściem dla rodziców i najsilniejszą spójnią w przyszłości.

„Zew".

Na pierwsze pytanie, postawione przez Szanowną Panią, odpowiedź nie jest tak prosta. Zależnie od temperamentu, jednej kobiecie potrzebny jest nawet w późniejszym wieku stosunek płciowy, innej nie. W ciążę można zajść nawet przy niezbyt regularnych periodach między 40—50 r. życia, naturalnie szanse zajścia są mniejsze niż u kobiet młodszych. Ustanie periodów nie oznacza nadejścia starości. Po ciężkim okresie przejściowym, cechującym się różnymi zaburzeniami, spowodowanymi przez wypadnięcie czynności jajnika, następuje okres równowagi psychicznej, władze umysłowe działają sprawnie i siły fizyczne mogą dopisywać jeszcze długo.

W okresie przejściowym trzeba być pod obserwacją lekarza specjalisty. Samej nie można stosować żadnych preparatów, ani zabiegów.

Małe ilości czarnej kawy lub domowego wina można stosować przy osłabieniu mięśnia sercowego.

Bronisława.

Mimo szczerych chęci nie mogę Szanownej Pani udzielić rad na odległość. Tak jedno jak drugie cierpienie wymaga leczenia przez specjalistę. Suchość w nosie wskazuje na zmiany wydzielnicze błony śluzowej. Zaburzenia w menstruacji i upławy, na zaburzenia w czynności jajników i katar pochwy. Trzeba te cierpienia leczyć, gdyż zaniedbanie prowadzić by mogło nawet do bezpłodności.

Odpowiedzi Redakcji

Zapasy na zimę

P. W. P.

Jak jeden, tak drugi zabieg tj. sterylizacja i pasteryzacja ma na celu zniszczenie drobnoustrojów, w danym razie w przetworach, przygotowanych na zapas; drobnoustroje bowiem mogą spowodować fermentację, pleśnienie i gnicie przetworu.

Przetwory zabezpieczamy od psucia kilku sposobami:

Przez usunięcie wilgoci, w której drobnoustroje mogą się rozmnażać, a więc przez *suszenie*.

Przez *izolację* czyli niedopuszczenie do przetworu powietrza.

Przez *wyjałowienie*, czyli usunięcie drobnoustrojów za pomocą wysokiej temperatury lub środków bakteriobójczych, dezynfekcyjnych, względnie takich, które utrudniają rozwój drobnoustrojów. Wreszcie przez zastosowanie niskiej temperatury, zahamowującej rozwój bakterii.

Środków bakteriobójczych, chemicznych, używanych jeszcze dość szeroko przed kilku laty, nie stosujemy dziś zupełnie, chyba w wyjątkowych wypadkach, gdy chodzi o konserwę, przeznaczoną raczej dla dekoracji, dajemy trochę kwasu benzoesowego. Środki takie jak benzoes, salicyl itp. nie są wprawdzie bezpośrednio szkodliwe ale przez swoje działanie upośledzają trawienie, zwłaszcza, gdy są stosowane często.

Do chemicznego sposobu konserwowania należy w pewnym stopniu robienie konfitur i marynat. Zabijamy wprawdzie drobnoustroje gorącem, ale w dalszym ciągu konserwująco działają w tym wypadku cukier albo ocet. Jeżeli ilość cukru jest mała albo ocet słaby, stosujemy pasteryzację lub sterylizację, które nie tylko niszczą drobnoustroje, ale, robione przy zastosowaniu słojów lub butelek hermetycznych, nie dopuszczają nowych drobnoustrojów.

O ile mamy pewność, że pokrywki czy korki są wyjałowione możemy zamykać słoje czy butelki już po dokonaniu sterylizacji. W chwili gdy przetwór jest gorący, bakterii w nim nie ma, jeśli zatem nie wprowadzimy ich na korku czy celofanie i zamkniemy bardzo szczelnie, drobnoustroje się do przetworu nie dostaną.

Co się tyczy samej sterylizacji czy pasteryzacji, to pasteryzacja odbywa się w niższej temperaturze, do 72° C, krótko, sterylizujemy zaś dłużej 30—40 m w temperaturze 90°C, a nawet po prostu gotujemy. Pasteryzacja zabija drobnoustroje, nie niszcząc zarodków ani witamin, ze względu na witaminy stosujemy ją zatem do mleka, które trzeba szybko spożyć, do soków, które dzięki kwaśności i szczelnemu zamknięciu mogą się przechować, jeżeli jednak chodzi o trwałość produktu to sterylizowanie w wysokiej temperaturze jest bezkonkurencyjne. Jarzyny , które nie posiadają kwasów i łatwo ulegają gniciu, sterylizujemy dwukrotnie. Drugi raz na 3—4 dzień. Pasteuryzowanie wymaga ciągłej kontroli czy się przetwór nie psuje i ewentualnie powtórzenia zabiegu.

Solenie jest systemem konserwowania łączącym w sobie konserwujące zalety soli z konserwującymi właściwościami wywiązującego się w przetworze kwasu mlekowego. Kwas mlekowy wywiąże się i bez soli, to też botwinę, kapustę, kiszonki dla bydła, można otrzymać i bez solenia. Kwas mlekowy działa jednak konserwująco tylko w pewnych granicach, dlatego musimy przetwory trzymać w chłodzie, aby nie przekisły lub też nie dostawały się do nich szkodliwe bakterie.

Aparat do sterylizacji, to po prostu kociołek z podwójnym dnem. W dnie tym tkwi trzon, za który można dno podwójne, dziurkowane, na którym stoją słoiki, z kotła wystawić. Od trzonu idą także klamry, przytrzymujące słoiki. W pokrywie znajduje się otwór, przez który wkładamy termometr, ale zwykły kociołek z podwójnym dnem i pokrywą z dziurą na termometr oddaje te same usługi. Termometr jest konieczny, od stopnia bowiem nagrzania wody, w której stoją słoje czy butelki i od długości działania, zależy czy przetwór pasteryzujemy czy sterylizujemy.

O pechu było w poprzednim numerze. O środku konserwującym była mowa wyżej. Borówki posiadają dużo kwasu, który sprawia (mówię o borówkach czerwonych, nie o czarnych jagodach), że przy mniejszej ilości cukru, rzadko się psują jeżeli są szczelnie zamknięte, czysto zapakowane i trzymane w chłodzie.

Jeżeli chce Pani wziąć mało cukru do miazgi owocowej i mało wysmażać, to wypadnie sterylizować. Napełnić ciepłą masą słoiki hermetyczne i sterylizować, przy temperaturze 90°C, 30 m. albo jeżeli nie ma termometru gotować.

Żurawin zmiażdżonych nie radzę przechowywać, trzebaby je również pasteryzować, a nawet sterylizować. Całe żurawiny jędrne, zdrowe wsypuje się w butle i zalewa zimną wodą, po czym dobrze korkuje i trzyma w chłodzie. Można do wody dosypać trochę benzoesu, a po tym żurawiny przed użyciem wypłukać.

O mizerii było w książce kucharskiej. Długo się przechować nie daje, chyba w bardzo mocnym occie, co jednak źle wpływa na smak przetworu.

Ostróg n/Horyniem L. W.

Do szkół Pielęgniarstwa i Higieny — potrzebna jest mała matura, nauka trwa dwa lata. We Lwowie jest szkoła Pielęgniarstwa przy Szpitalu Powszechnym — kowa 78. Jest też b. dobra szkoła Czerwonego Krzyża ul. Smolna 6.

Pani Zofia J.

Ponieważ nie prowadzimy działu krytyki sztuk teatralnych, więc nadesłanej nam drukować nie możemy.

Władce z Boguszówki.

Książki Lutosławskiej może Pani dostać w każdej, dużej księgarni, adresów ze względów reklamowych w piśmie podawać nie możemy. Trylogia, której pierwszy tom „Córki" pani posiada, nosi tytuły: t. II „Małżeństwo Zazy", tom III „Państwo Bobrowscy". Książki można na wsi abonować w czytelniach za pomocą poczty — wysyłają po parę tomów, po złożeniu kaucji oraz opłaceniu abonamentu, łącznie z przesyłką.

„Poważnie myśląca" 350.

Ogłoszeń, o padanej przez panią treści, nie umieszczamy.

Dla Janki.

Na wycieczce największe usługi odda Pani porządny, krótki kostium wełniany, z cienką bluzką na dni gorące, a z dżemperkiem na chłodne — trzeba też zabrać ciepły sweter, buciki wygodne sportowe, a w zapasie para pantofelków i jedna sukienka strojniejsza, żeby wieczorem potańczyć.
Na resztę odpowie dział kosmetyczny.

Stałej Czytelniczce z Karpat.

W interesującej Panią sprawie prosimy porozumieć się listownie z firmą L. Tarasiejski, Święciany Wileńskie.

Czytelniczce z Ożarowa.

Na pytanie Sz. Pani chętnie odpowiemy, ale prosimy o adres oraz znaczek, gdyż w piśmie trudno nam to omówić.

Nasza skrzynka

Poszukuję pracy: zarząd domem, pielęgnowanie chorego, wychowywanie dziecka. Umiem szyć. Świadectwa na żądanie. Poste-restante poczta Jeziorna dla „Janki".

Potrzebna dziewczyna do pomocy w gospodarstwie obok służącej. Będzie miała sposobność nauczyć si szycia w pierwszorzędnej pracowni „Małgorzata" Lwów, Batorego 34.

Znajdujemy się w tak wielkiej nędzy, że do serc litościwych zwracam się o jakąkolwiek pomoc, mąż bez pracy, chory, dzewczynka lat 6, grozi nam eksmisja, gdyż za mieszkanie należy się 70 zł zaległego komornego, mąż na jesień nie ma palta ani obuwia (Nr 26 lub 27). Wszelką najdrobniejszą pomoc przyjmiemy z wdzięcznością, dostajemy dwa obiady i to na cały dzień na nas troje wystarcza. Stanisława Lewkowicz. Białystok, ul. Gliniana 14, m. 10.

Osoby, odpowiadające poniżej podanym wymaganiom znajdą stałą pracę:
1) Osoba do pilnowania 3 pokojowego mieszkania w Warszawie, i sprzątania, umiejąca dobrze szyć i robić szydełkiem lub na drutach, i szyć kołdry watowane.
2) Osoba na wieś znająca krój i umiejąca dobrze szyć, w czasie nieobecności pani opieka nad domem i bielizną.
3) Doskonała kucharka na stałe, specjalistka do ciast i wykwintnych potraw, część roku w Warszawie, część na wsi i nad morzem, razem z panią.
4) Gospodyni folwarczna — znajomość robienia wędlin, doglądanie drobiu i świń— utrzymanie 4-ch pokoi gościnnych dla przyjezdnych urzędników.
Zgłoszenia tylko poważnych kandydatek prosimy nadsyłać do Redakcji dla Carmen Amoris.

Poszukuję od 1 września osoby do zajęcia się dziećmi, które chodzą do szkoły (4 i 5 powsz.) — do opieki nad ich pokojem, garderobą, zabawą oraz do pomocy przy gospodarstwie. Musi być miła, chętna i lubiąca pracować. Warunki dobre. Stale mieszkamy w Łodzi, a lato i Boże Narodzenie w majątku w Poznańskim. Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla I.H.K.

Potrzebna na wieś (Polesie) nauczycielka z muzyką i konwersacją francuską do panienki 14 lat. W okresie do 1 maja 1940 roku trzeba przejść kurs III klasy gimnazjalnej. PILNE. Zgłoszenia: St. Michojłowicz majątek Zawiszcze, poczta Juchnowicze k/Pińska.

Do rodziny nauczycielskiej na wieś potrzebna osoba dobra, zdrowa i pracowita, która potrafi zająć się dziećmi, względnie także i domem przy pomocy służącej.
Proszę adresować: Czarnecka Jadwiga, Różanka n/Bugiem.

Zwracam się do Pań z gorącą prośbą o pomoc. Jestem żoną byłego ochotnika Wojsk. Polskich z roku 1919, odznaczonego krzyżem zasługi, zwolnionego do rezerwy, kaprala. Od siedmiu miesięcy jest bez pracy — mamy troje drobnych dzieci, jesteśmy dosłownie bez dachu nad głową, najmniejsza pomoc będzie z wdzięcznością przyjęta.

Janina Chęcińska, Warszawa, ul. Zawiszy Nr 30.

Z braku znajomości, proszę drogie Panie prenumeratorki, którym by odpowiadało towarzystwo żony mgr. praw, inteligentnej, lat 26, aby napisały do niej pod niżej podanym adresem, oraz te panie, które chciały by się nauczyć różnych robót zdobniczych.

Helena Łomnicka, Włochy k/Warszawy, ul. 11 Listopada 32.

Służąca-gospodyni, lubiąca dzieci, umiejąca gotować, znajdzie posadę, o ile się nada na stałe — pensja od 15 do 25 zł. Oferty prosimy do Redakcji pod „Wołyń"..

Potrzebna na wieś służąca umiejąca gotować, piec chleb, obowiązuje również sprzątanie i zajęcie się drobiem, pensja do umowy. Zgłoszenia proszę adresować p-ta Zaborów k/Brzeska, poste-restante dla J.H.

Poszukuję panienki od 14 — 18 lat, któraby zajęła się dziećmi i pomogła w domowych zajęciach. Są 2 dziewczynki: 5 lat i 3½. Kandydatka musi być uczciwa, cierpliwa, czysta, energiczna i religijna. Pożądana znajomość robót ręcznych, cerowania i t.p. Wynagrodzenie 15 zł. narazie, później może być i więcej. Zgłoszenia dla Alicji L.

Szuka pracy w gospodarstwie wiejskim gospodyni-wyręczycielka, ze szkołą rolniczo-gospodar., czteroletnią praktyką, wszechstronną znajomością kuchni — zajmie się takową przy pomocy. Na posadę może poczekać.

Łask. oferty do Redakcji pod „Godna zaufania".

Kucharki-gospodyni wykwalifikowanej, czystej, uczciwej, z dobrymi świadectwami ,w średnim wieku ,samodzielnej, do 6 osób w Warszawie (latem na letnisku pod Warszawą), poszukuję od zaraz z pensją do umowy. Zgłoszenia: ul. Narbutta 5, tel. 42122.

Mam do sprzedania kilkanaście sztuk sadzonek „Koguciej Ostrogi", rośliny antimolowej, w cenie 4 zł. za sztukę. Jest to roślina doniczkowa, której liście wydają specjalną woń, hodowana w pokoju — wystrasza mole.

Wysyłam pocztą za pobraniem — koszta wysyłki ponosi zamawiający.

Adres: Halina Dobrzanówna, p. Kakowice Krakowskie, Byżyny 111.

Poszukuję zdolnej ekspedientki branży galanteryjno-konfekcyjnej i modniarki na wyjazd. Zgłoszenia listowne: Maria Haimanowa, Nowogródek ul. Korelicka 5.

Niezawiance.

Ogłoszenie umieścimy po otrzymaniu adresu i znaczka na przesłanie ofert, które o ile będą, niezwłocznie Pani prześlemy.

Szukam do Łodzi osoby solidnej, spokojnej, energicznej, łatwej w pożyciu domowym, do dwóch dziewczynek, chodzących do 5 kl. powsz. i pomocy w domu. Proszę o świadectwa lub polecenia. Adres :p. Węgrowiec, Wlkp., maj. „Nowy dwór".

Nauczycielka - wychowawczyni, 12-letnia praktyka, dobre świadectwa, poszukuje posady od 1 września w zakresie 6 klas szkoły powszechnej. Najchętniej w woj. lubelskim.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani" dla p. Zofii.

Polecam gorąco inteligentną pannę lat 23, z ukończ. 4 klas gimnazjum oraz kursem kroju i szycia, znającą się na gospodarstwie domowym, szczególniej doskonałe gotowanie, pieczenie, przetwory owocowe (Wecka), Samodzielnie dobrze szyje, zna roboty ręczne oraz język niemiecki. Może zająć się prowadzeniem domu, dziećmi lub do towarzystwa starszej osoby. Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla Łucji z miasta Nowy Tomyśl.

Do małego majątku pod Warszawą, poszukuję uczciwej, czystej służącej katoliczki w wieku 30 — 45 lat, znającej się dobrze na kuchni i gospodarstwie wiejskim, z praniem dla 3 osób. Pensja do umowy, referencje wymagane.

Przyjazd na miejsce za zwrotem kosztu kolejki Wilanowskiej, od ul. Belwederskiej do st. Powsin Kościelny.

G. Baranowska ,majątek Powsin, poczta Wilanów.

Do skromnego domu na wieś potrzebna „niania" do noworodka i rocznego chłopczyka, koniecznie z szyciem i praniem dla dzieci. Pensja 25 zł. miesięcznie, koszta podróży zwrócę po pół roku. Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani" dla I. M.

Poszukuję miejsca wychowawczyni, lektorki, do pomocy pani domu, przyjmę też każdą inną pracę. Mam ukończone gimnazjum, umiem szyć i znam ręczne roboty. Zgłoszenia proszę adresować: Serock n/Wartą, poste-restante Skromna.

Wyniki Czerwcowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w N 25 i 26 „Praktycznej Pani")

ROZWIĄZANIA:

Kryptogram Nr 1: „Szukaj zdrowia w naszym uzdrowisku".

Arytmograf Nr 2: Wyrazy kluczowe: Neapol. Kąt. Ślimak. Rów. Chusty.

Tekst: „Zginą od prądów chwilowych zawiśli, Za widmem sławy goniący sztukmistrze, Lecz nie zaginie siew szlachetnych myśli, I nie przepadną natchnienia najczystsze".

Logogryf-Kolumna Nr 3: Fotel. Ester (wspak). Renta (wspak). Nagus. Czart. Orawa. Hotel. Imani. Taran. — *Franco. Hitler, Stalin.*

Rozsypanka Nr 4: „Święta miłości kochanej Ojczyzny, Czują cię tylko umysły poczciwe, Dla Ciebie zjadłe smakują trucizny, Dla Ciebie więzy, pęta niezelżywe".

Krzyż magiczny Nr 5: Debiutant, Karuzelka, Protekcja.

Zadanie wzrokowe Nr 6: Gdańsk.

Metamorfoza Nr 7: „Odpoczywajcie latem".

Uzupełnianka Nr 8: „Kiedy Piotr Święty z Pawłem płaczą, ludzie przez tydzień słońca nie zobaczą".

Bilety wizytowe Nr 9: Lingwistka. Marynistka.

Trafne rozwiązania nadesłali: Apeltowa Natalia, Nagórzyce (6 zadań); Aulichowa Eugenia, Wilejka pow. (6 zadań); Bańbutowa Maria, Niegardów (7 zadań); Belniak Maria, Trzebinia (4 zadania); Błahuta Stanisława, Warszawa (7 zadań); Bobińska Władysława, Trauguttowo k/Brześcia (4 zadania); Bobrowska Jadwiga, Choroszcz, k/Białegostoku (7 zadań); Borkowska Lucyna, Warszawa (5 zadań); Boulangé Zofia, Brwinów k/Warszawy (5 zadań); Brzozowska Halina, Chrzanów (7 zadań); Buczyńska Józefa, Potasznia (4 zadania); Bukowska Janina, Chmielów (8 zadań); Czajkowska Franciszka, Jasionówka (7 zadań); Dchmelówna Zofia, Szamotuły (6 zadań); Dereżycka Helena, Bezmiechowa Dolna (5 zadań); Drzewiecka Maria, Sosnowiec (8 zadań); Dunajewska Maria, Warszawa (5 zadań); Dyszewska Anna, Kazimierza Mała (3 zadania): Frąszczukowa Lucyna, Sobków (2 zadania); Fundowicz Anna, Warszawa (6 zadań); Gabrysiowa Maria, Kraków (6 zadań); Gniadowa Waleria, Kraków (5 zadań); Górniakowa K., Ostrowiec Świętokrzyski (6 zadań); Grabowska Zofia, Wyszogród n/Wisłą (7 zadań); Grabska Maria, Krasowy (6 zadań); Gremlicowa Janina, Warszawa (5 zadań); Grochotowa Janina, Kraków (6 zadań); Gromadówna Julianna, Ruda Różaniecka (6 zadań); Grünowa Władysława, Rokitno (8 zadań); Gurek Jadwiga, Rypin (6 zadań); Haftkowa Apolonia, Bezmiechowa Dolna (5 zadań); Hryniewicka Filomena, Warszawa (5 zadań); Janystowa Janina, Łódź (5 zadań); Jastrzębska Wanda, Warszawa (6 zadań); Jaśkiewiczowa Aleksandra, Wieniawa (7 zadań); Jeszkowa Ludwika, Tarnowo Podg. (6 zadań); Kieszkówna Zofia, Katowice (7 zadań); Kosko Helena, Pułtusk (7 zadań); Kowalewska Barbara, Warszawa (7 zadań); Kowalewska T., Mińsk Mazowiecki (4 zadania); Koziołkowska Maria, Warszawa (7 zadań); Kralkowska Ada, Warszawa (6 zadań); Kramowa E., Nowy Targ (4 zadania); Kraszewska Alicja, Warszawa (7 zadań); Krzaklewska Janina, Lwów (5 zadań); Kuklińska Czesława, Wilanów (3 zadania); Lewińska Wanda, Warszawa (7 zadań); Liburowa J., Gdynia (7 zadań); Litwak Anna, Maków Podhalański (4 zadania); Łaguna Emilia, Warszawa (4 zadania); Łowińska Zofia, Łochów (6 zadań); Maasowa Irena, Warszawa (6 zadań); Małychowa Wacława, Lwów (6 zadań); Marchwicka Wiktoria, Warszawa (5 zadań); Marszewska Emilia, Krzemieniec (6 zadań); Maternicka Wanda, Srebrniki (5 zadań); Matiaszowa Z., Ignalino (7 zadań); Miśtówna Feliksa, Zawiercie (4 zadania); Modrzejewska Stanisława, Warszawa (9 zadań); Morytowa Maria, Warszawa (5 zadań); Nowakowska Alina, maj. Szaniec (5 zadań); Pałęcka Zofia, Warszawa (7 zadań); Patorska Maria, Częstochowa (5 zadań); Pęśkówna Maria, Żyrardów (7 zadań); Pięcikowska Maria, Kozłów Biskupi (8 zadań); Piotrowska Aurelia, Lublin (6 zadań); Piskorska Maria, Warszawa (6 zadań); Plutowa Amelia, Kraśnik (6 zadań); Rajchert Lucyna, Warszawa (6 za-

dań); Rodziewiczówna Irena, maj. Kiarianów (5 zadań); Ruszczyńska Barbara, Poznań (4 zadania); Schwarcówna Elżbieta, Wąbrzeźno (4 zadania); Siedlaczkowa Irena, Ołtarzew (7 zadań); Słoniewska Janina, Warszawa (8 zadań); Smoniewska Jadwiga, Białołęka Dworska (4 zadania); Sochacka Helena, Dęblin-Irena (7 zadań); Sołkiewiczówna Alodia, Suchedniów (4 zadania); Subotkowska Adela, Wołkowysk (3 zadania); Szarlipowa Waleria, Zamość (7 zadań); Szmatkówna Zofia, Międzylesie k/Otwocka (4 zadania); Tarkowska L., Zduńska Wola (7 zadań); Tauczyńska Leokadia, Warszawa (5 zadań); Wenderlich Irena, Kowal (5 zadań); Węgrzynówna Maria, Krosno (6 zadań); Widuchowska Zofia, maj. Hawinowicze (7 zadań). Widuchowska W., Katowice (7 zadań); Wiśniewska Lucyna, Biała Podlaska (4 zadania); Witkowska Jadwiga, Wólka Zamkowa (7 zadań); Własikówna Paulina, Podkrajewo (3 zadania); Wójcikowa Zofia, Poznań (4 zadania); Wojtowiczowa H., Goraj (8 zadań); Zabieglińska Irena, Pabianice (3 zadania); Zarembina Helena, maj. Andrusijów (5 zadań); Zientarska Klara, Chojnice (5 zadań).

Nagrody książkowe otrzymają pocztą pp.:

Bukowska Janina, Chmielów;
Liburowa J., Gdynia;
Modrzejowska Stan., Warszawa;
Pięcikowska Maria, Kozłów Biskupi;
Tarkowska L., Zduńska Wola;
Widuchowska Zofia, maj. Hawinowicze;
Wojtowiczowa H., Goraj.

KOCHANE DZIECI

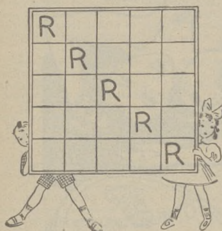
W dzisiejszym numerze zamieszczamy ostatnie zadania z cyklu konkursowego i czekamy na rozwiązania. Ogłoszenie wyników nastąpi w zależności od szybkiego napływania odpowiedzi.

Ptasia kłótnia

Pokłóciły się ze sobą ptaki
jakie słowo najmilsze jest w świecie,
wróble, sroczki, czyżyki i szpaki —
te mówiły, że takie, te — takie.
I ćwierkały przeróżnych słów wiele
o kwatuszkach, co rosną na łąkach
i wołały, że „błękit“, „traw zieleń“,
albo „woda w strumyczku“ lub
„słonko“.
Gdy tę kłótnię słowiczek usłyszał
wi-i-i-io serdecznie zanucił,
I zgodziły się wróble, czyżyki,
że słowiczek w swej krótkiej piosence
wśród ćwierkania i kłótni i krzyków
w jednym słowie — powiedział
najwięcej.
potem cicho, cichutko, najciszej
sna-sna-sna ćwierknął dziobkiem
i ucichł.



Kwadracik



Wpiszcie w kwadrat takie słowa:
pierwsze — w górach to miejscowość,
drugie — owoc, lubisz chyba?
trzecie — dobrze znana ryba,
czwarte zaś to żeńskie imię,
piąte — dokucza ci w zimie.

Jak licho psociło w sadzie

W sadzie cicho, cicho, cicho
na paluszkach chodzi Licho.
Ma kubraczek w pstre paseczki
i na bosych nóżkach trepki,
wielki pędzel w rosie macza —
cały sad chce przeinaczyć.
Niech już jabłka, niech już śliwy
sczerwienieją, zliliowieją,
niech na drzewach słodkie gruszki
zażółcieją i dojrzeją.

W sadzie cicho, cicho, cicho
na paluszkach chodzi Licho.
Pomaluje jabłkom buzie,
bo już słodkie, bo już duże.
Gdy do sadu przyjdą rankiem
zadziwi się Staś z Szczepankiem,
że już jabłka, że już śliwy
zliliowiały, sczerwieniały
i że w trawie ktoś chichocze,
jakieś psotne Licho małe.

Rebusik



Zagadka

Nie ma termometru
tylko dziobek spory,
mocnym dziobkiem stuka
w rudą, drzewną korę.
Choć nie pisze recept,
leczy drzewa chore
i w niejednym lesie
znanym jest doktorem.

K. Legotke.

kilku wodach starannie, osączyć do sucha, usiekać tasakiem, siekaczem itp. w zależności od ilości. Włożyć w beczkę ubijając. Postępować w ogóle tak jak przy kwaszeniu opisanym pod nr 64-ym, z tą różnicą, że do tak kwaszonej kapusty nie dajemy soli. Pomiędzy warstwy kapusty można wkładać od czasu do czasu małe główki kapusty, przecięte na pół, przecięciem w dół, a bardzo małe nawet w całości.

68. KAPUSTA W OCCIE

Kapusta siekana, opisana w poprzednim przepisie, pozwala na zużytkowanie liści i główek mniej udanych, pozostaje jednak nieraz sporo główek miękkich, które trudno zjeść od razu a przechować się nie dadzą. Należy je uszatkować, wymyć, wsypać na gotującą wodę, jak tylko się powtórnie zagotuje wyrzucić na sito czy przetak, przelać wodą zimną, a kiedy osiąknie, przesypać solą, po kilkunastu minutach wyciskać z soku rękami tak mocno, aż pójdzie czarniawy płyn. Wyżętą kapustę włożyć w baryłeczkę czy słoje, zalać octem średniej mocy, przegotowanym z korzeniami. W ten sposób zużyje się wszystkie zebrane główki. O ile ocet słaby marynata nie da się zachować długo, trzeba ją używać przed inną. Gotując kapustę z główki, możemy tak zamarynowaną dodawać dla zakwaszenia, można ją też gotować samą, ale będze wyraźnie kwaśna.

69. KWASZENIE NA PRĘDCE

Kto chce mieć kwaszoną kapustę z chwilą gdy się główki na rynku pokażą, może sobie ją przyrządzić jak następuje.

Kilka główek uszatkować, wypłukać, obgotować raz, odlać na sito, przelać wodą zimną aż do zupełnego ostudzenia, przesypać solą i kminkiem ,obciążyć talerzem i kamieniem, postawić koło pieca w kuchni, codzień przekłuwając. Gdyby soku brakowało, dolać osolonej wody. Dla przyspieszenia kiśnięcia można włożyć skórkę razowego chleba, zawiązaną w gałganek, smaczniejsza jest jednak, zwłaszcza na surowo, bez tej skórki.

70. KAPUSTA Z WINEM

Odmierzyć uszatkowanej kapusty 50 litrów, ubić w beczce, przesypując solą w proporcji ¾ kg, kminkiem itp., w ogóle postępować do końca jak przy zwykłym kwaszeniu. Cała różnica polega na tym, że po ubiciu kapusty zraszamy ją butelką słodkiego, taniego białego wina, lejąc tak, aby wino przeszło całą kapustę. Dalej jak zwykle. Kapusta taka jest doskonała. Do zalania nadają się doskonale tanie gatunki węgierskie.

71. KAPUSTA SUSZONA

Ponieważ kapusta przechowuje się dobrze w główkach, rzadko kiedy suszymy ją w gospodarstwie domowym, chyba do włoszczyzny. Przechowywać ją trzeba starannie, bo łatwo wilgnie. Pokrajaną w wąskie wstążki, po odrzuceniu grubszych żył, obgotować przez 2 minuty, suszyć w temperaturze około 50° C.

72. KAPUSTA CZERWONA

Kapustę czerwoną można mieć świeżą całą zimę, dlatego prawie nigdy, zwłaszcza w mniejszych gospodarstwach nie robi się z niej przetworów, można ją jednak tak jak białą, kwasić na sałatę, jest smaczna i zdrowsza niż parzona octem. Poza tym można ją marynować w occie. Po uszatkowaniu i obgotowaniu w wodzie z solą zalać zimnym octem do marynat, przegotowanym z korzeniami. Na litr octu laska cynamonu, 5 goździków, 10 ziarn ang. ziela, 2 łyżki cukru.

ANGIELSKIE SOSY I PIKLE

Zanim przejdziemy do omówienia przetworów i dań z grzybów, chciałabym zapoznać Panie z kilku ciekawymi przepisami angielskimi. Podałam już angielski sos pomidorowy i chow-chow na podstawie z pomidorów, ponieważ jednak są w tych kombinacjach tak rozmaite składniki, że trudno je podciągnąć czy to pod pomidory, czy ogórki, czy selery, damy im rozdział osobny. Zasługują one na zapoznanie się z nimi, są na ogół niekosztowne, a bardzo smaczne i wprowadzają do jadłospisu pewne urozmaicenie. Ocet do angielskich pikli powinien być najlepszy, winny. Naczynia do przechowywania — tylko szklane lub porcelanowe, nawet kamienne nie zawsze są odpowiednie, gdyż do ich polewy bywa używany ołów, który w małej wprawdzie ilości możc pod wpływem kwasu przejść do przetworu. Kładzenie kawałków chrzanu w słoiku ma mieć dwojakie znaczenie, odbiera octowi zbytnią ostrość, a jednocześnie dobrze wpływa na trwałość marynaty.

wodzie ,osączyć, ułożyć w baryłkę lub duży słój kamienny dość ściśle i zalać wodą przegotowaną z solą i ostudzoną, dając na litr wody 25 gramów soli. Trzymać w zimnej piwnicy.

57. BOTWINA KWASZONA INACZEJ

Botwinę związać w pęczki, starannie wymyć i ułożyć w baryłce. Na 10 litrów wody wziąć 1½ szklanki soli i pół łyżki saletry, zagotować, ostudzić, zalać botwinę. Uważać, aby liście zakwaszone tak jednym jak drugim sposobem były pokryte płynem. Można położyć na liście denko lub, jeśli otwór mniejszy, talerz i lekko go obciążyć. Na wierzch położyć płótno i denko.

KAPARY

Prawdziwe zagraniczne kapary nie dadzą się wiernie naśladować, możemy sobie jednak do sałat, majonezów itp. zrobić rodzaj kaparów bardzo efektownych i smacznych.

58. KAPARY Z NASTURCJI

Młode nierozwinięte nasionka nasturcji przemyć, obsuszyć w przewiewie, wsypać w butelki. Na pół litra wody wziąć 10 dkg soli, zagotować, ostudzić, przecedzić przez płótno, zalać kapary, szczelnie zakorkować.

59. KAPARY MARYNOWANE

Nasionka nasturcji zagotować w occie osolonym w proporcji łyżeczki soli na ½ litra octu, wlać w słoiki lub buteleczki. Po tygodniu scedzić, zalać świeżym dobrym octem z dodatkiem na ½ litra octu 5—6 ziarn pieprzu, 5—6 ang. ziela, 1—2 goździków.

PIEPRZ TURECKI — PAPRYKA

60. PIEPRZ TURECKI — PAPRYKA SUSZONA

Dojrzały pieprz za ogonki wiązać parami na sznureczku, ususzyć nad piecem. Nie przesuszyć, bo popękają, nasionka się wysypią i kolor będzie nieładny.

61. KONSERWA Z PAPRYKI

Konserwa z papryki ma zastosowanie jako przyprawa do sosów, pieczeni itp. Stosukowo jest u nas mało używana, coraz jednak częściej spotykamy, zwłaszcza w sklepach konserwy z faszerowanych strąków. Nadają się one dobrze na przekąskę, na zimno albo przygrzane. W handlu spotykamy pieprz ciemno i bladozielony, smaczniejszy, bo łagodniejszy jest jasny. Strąki trzeba sparzyć, ściągnąć skórkę (kto chce może ją zostawić), naciąć koło ogonka, wybrać starannie pestki. Nadzienie przygotowujemy jak następuje: miąższ z 2 bakłażanów średniej wielkości, seler wielkości jaja, 3—4 marchewki, 2—3 pietruszki, uszatkować cienko, obgotować 1—2 minuty w wodzie z solą, odcedzić. Udusić 10 pomidorów prawie bez wody, z 2—3 ząbkami czosnku, przetrzeć. W przecier włożyć jarzynki, dusić aż zmiękną, ale się nie rozgotują. Przecier powinien być gęsty. Na sito położyć serwetkę umoczoną w gorącej wodzie i mocno wyżętą, na nią wylać uduszone jarzynki, a ściekający sos zebrać w salaterkę. Gęstą masą nadziać strąki papryki, nacisnąć otwór, żeby masa nie wypływała, ułożyć zręcznie w słoiki. Płyn, który ściekł, podzielić na tyle równych porcji, ile jest słoików, wlać, dopełnić przecierem z samych pomidorów, osolonym, o ile tamtego sosu nie starczy, sterylizować minut 50, większe słoiki godzinę.

BAKŁAŻANY

62. GRUSZKI MIŁOSNE — OBERŻYNKI BAKŁAŻANY W KONSERWIE

Wybrać niezupełnie dojrzałe, obgotować minut 2—3, obrać, pokrajać w plastry, obrumienić z dwóch stron na maśle z dodatkiem 1/3 oliwy nicejskiej. Ułożyć w słoiki, zalać gęstym przecierem pomidorowym czystym tylko osolonym albo, kto lubi, z czosnkiem czy cebulą. (Ząbek czosnku na 4—6 pomidorów lub ½ cebuli). Sterylizować godzinę. Przekąska.

63. KAPUSTA KWASZONA

Znaczenie kiszonej kapusty w odżywianiu jest ogromne, niestety, przyrządzanie jej mija się najczęściej z wszelkimi zasadami higieny, w znaczeniu wyzyskania pełnej wartości kiszonki. Długie duszenie niszczy witaminy, niszczy działanie kwasu mlekowego, mało tego, przed duszeniem kapusta bywa nierzadko płukana, a jak wykazały najświeższe badania, witamina C, antiszkorbutowa, najobficiej znajduje się w soku. Ku wiośnie może się czasem okazać konieczność wypłukania, należy jednak to robić tylko w ostateczności i lepiej o ile to możliwe tylko wycisnąć, a nie płukać. Poza tym dusząc kapustę czy gotując zupę, wlać na koniec kilka łyżek soku samego z beczki. Surowy sok, przecedzony, pozwalają dawać nawet przy tych dietach, kiedy kapusta jest zabroniona. Należałoby jeść kapustę kiszoną jako sałatę, możliwie najczęściej, sokiem zaprawiać sałatę ziemniaczaną (albo sokiem z ogórków kiszonych) zamiast octu dolewać do rosołu, robiąc barszczyk bardzo orzeźwiający itp. Wybierać do kwaszenia główki ciężkie, twarde, obrać z wierzchnich liści, o ile są dość ładne, można nimi wyłożyć dno i boki beczki.

Beczka powinna być dębowa, dobrze wyparzona. Główki przeciąć, głąb wykroić, uszatkować cienko i układać w beczkę wyłożoną liśćmi, przesypując solą i kminkiem. Na 100 kg kapusty wziąć 1¼ kg soli, 20—25 dkg kminku i kto lubi, 4—5 kg jabłek, które wkładać pomiędzy kapustę całe. Ubić mocno stępem, przykryć odpowiedniej wielkości denkiem, żeby zasłaniało kapustę, leżąc na niej, obciążyć kamieniami. Po 7—8 dniach, kiedy się zacznie pokazywać piana, zdjąć denko i pianę najstaranniej zebrać, po czym przebić kapustę zaostrzonym drągiem aż do dna, zapewniając w ten sposób ujście goryczy. Po tygodniu mniej więcej oczyścić kapustę z wierzchu, nakryć gałgankiem, umoczonym w przegotowanej, mocno osolonej wodzie, na to dać denko i kamienie. Przed upływem dwóch tygodni kapusta jest zakwaszona.

Ważne jest to, aby temperatura dla kwaszenia kapusty była odpowiednia. Rozpocząć robotę należy w pomieszczeniu o temperaturze około 15° C, gdyż w cieplejszej łatwiej się wywiązuje potrzebna fermentacja. Trudność polega na tym, że wielką beczkę ciężko napełnioną trzeba przenosić, temperatura zaś niższa źle wpływa na przebieg kwaszenia, to też nie przeprowadzamy go w piwnicy. Radzimy sobie zazwyczaj tak, że w wypadku gdy w izbie czy kuchni nie możemy kwasić, zaczynamy pracę u wejścia do piwnicy, regulując temperaturę przez otwieranie czy zamykanie drzwi na dwór, dopiero, gdy już zakwaszenie nastąpiło przenosimy w głąb, do suchej piwnicy i ustawiamy na balach lub drewnianych łatach, żeby beczka nie dotykała ziemi, względnie podłogi z cegieł. Strzec od mrozu, który psuje smak kapusty i szkodzi trwałości.

Mniej więcej w 15 dni od rozpoczęcia pracy kapusta powinna być na tyle gotowa aby ją przenieść do piwnicy. Kapusta kwaszona lepiej się trzyma w szczelnie zamkniętych beczkach, w mniejszych jednak gospodarstwach, gdzie jedna beczka na zimę wystarcza, musi ona być otwarta, jednakże co kilka dni należy płótno, denko i kamienie myć w gorącej wodzie z solą i zbierać pleśń (gałganek kłaść, gdy zupełnie wystygnie). Nadmiar soku wyczerpywać. O ile kapusta podnosi się, jakby rosła, znaczyłoby to, że od spodu pracują gazy, należy ją nacisnąć i przebić w kilku miejscach kołem.

Poza kminkiem i jabłkami, równocześnie z nimi, albo zamiast jabłek kładą uszatkowaną cienko marchew, 4—5 kg na 100 kg kapusty, albo buraki. Buraki dają sałacie wyraźne zabarwienie, w gotowaniu niewidoczne.

Dawne gospodynie były zdania, że kwasić kapustę należy w czasie pierwszej kwadry do pełni, będzie wtedy jędrna i trzeszcząca, kwaszona podczas drugiej kwadry do nowiu — miękka. Nie ma na to żadnego uzasadnienia, ponieważ jednak tu i ówdzie przestrzegają tego zwyczaju, notuję go dla ścisłości.

64. KAPUSTA KWASZONA INACZEJ

Uszatkowaną kapustę przemyć starannie zimną wodą, osączyć na przetakach. Kiedy woda ścieknie układać kapustę w beczce wyłożonej zdrowymi wierzchnimi liśćmi, przesypując solą i kminkiem i ubijając specjalnym do tego stępem, co ułatwia puszczenie soku, ażeby go od razu było więcej każdą warstwę kapusty po ubiciu zalać szklanką mocno osolonej wody i przełożyć szatkowaną marchwią, całymi, niedużymi jabłuszkami, przesypać garścią przebranych, nieprzejrzałych borówek (czerwonych) lub żurawin. Nie ubijać za mocno. Po napełnieniu beczki, należy codziennie dwukrotnie przebijać w kapuście aż do dna dziury w 5—6 miejscach. Z tych otworów wydobywa się przykry zapach, który bez tego zabiegu zostałby uwięziony w kapuście. Po 14—15 dniach, położyć z wierzchu rząd liści kapuścianych, przyłożyć denko i kamień. Robotę od razu rozpocząć w piwnicy, nie nazbyt zimnej i możliwie suchej, gdzie jednak mróz nie dochodzi.

Na beczkę mierzącą około 250 litrów bierzemy soli 3½ kg, z czego część do osolenia wody, której wlać łącznie nie więcej nad 15—16 szklanek. Kminu około 5 szklanek.

UWAGI

Jeżeli gospodarstwo nie posiada beczki do kwaszenia i trzeba ją kupić, lepiej nie nabywać nowej, którą trzeba bardzo pracowicie parzyć octem itp. aby utraciła zapach świeżego drzewa, ale postarać się o używaną po winie lub piwie, którą łatwo oczyścić roztworem sody, jakiej używamy do prania, wyparzyć i wypłukać. Kapustę lepiej kwasić w małych baryłkach, raz otworzona, podlega łatwiej psuciu. Jeżeli kapustę gotową zabijemy w baryłce i przetrzymamy w chłodzie do wiosny, to z wiosną przenieść ją do lodowni, a można ją smaczną przetrzymać do świeżej kapusty.

Beczki do kwaszenia powinny mieć boki i dno uszczelnione pechem, nawet wtedy jeżeli góry nie zabijemy. W beczkach zabitych dnem i dno należy uszczelnić.

65. KAPUSTA KWASZONA Z CUKREM

Kapustę uszatkować, wypłukać w zimnej wodzie, osączyć, układać w małych baryłkach, mierzących około 60 litrów, każdy rząd przesypując solą, cukrem, ćwiartkami jabłek ze skórką, marchwią i plasterkami cytryny, liśćmi bobkowymi, borówkowymi, ziarnami kardamonu i kwiatem muszkatołowym, który dla łatwiejszego rozprzestrzenienia zmieszać z solą czy cukrem. Ubić, polać osoloną wodą, trzymać od początku w chłodzie, kapusta tak przyrządzona jest wprawdzie bardzo smaczna, ale na skutek dodania cukru, psuje się dość łatwo, trudno ją przetrzymać dłużej jak do N. Roku.

Podaje się niegotowaną na sałatę. Na baryłkę 60—65 l wziąć soli 3 szklanki, tyleż cukru, 12—15 jabłek, 10—12 marchewek, 2 cytryny, pokrajane, bez pestek, 2 szklanki borówek, ziarn kardamonu, 60—70, muszkatołowego kwiatu jedną łyżkę, liści bobkowych sztuk 30—40, kminku 10 dkg, wody osolonej 3—4 szklanki, sól wzięta z podanej uprzednio proporcji.

Główek kapusty, średniej wielkości, wejdzie około 60—70 sztuk.

66. KAPUSTA KWASZONA Z PRZEPISU p. Z. CZERNY

Pozwalając sobie na skorzystanie z przepisu p. Zofii Czerny, powinnam go właściwie umieścić we wstępie do kapusty kwaszonej, przepis bowiem tak poważnej specjalistki z zakresu odżywiania i przyrządzania potraw musi być bez zarzutu. Jeśli tego nie zrobiłam to jedynie dlatego, że nie stosowałam go sama, ponieważ mieszkając od kilku lat stale w dużym mieście z małą rodziną, zaprzestałam kiszenia kapusty w domu.

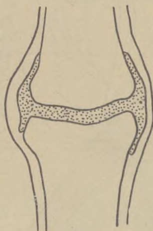
Na 25 kg kapusty białej, zważonej po obraniu z wierzchnich liści i wycięciu głąbów, wziąć 30 dkg soli białej i 5 dkg kminu. Uszatkować kapustę do cebra, przesypać solą, gdy puści sok odcisnąć rękami i ułożyć w beczce, przesypać solą i kminkiem i ubić starannie. Gdy kapusta wydzieli sok zaprzestać ubijania, sok starannie wyczerpać. Kiedy cała ilość kapusty jest w beczce, przykryć ją denkiem i obciążyć kamieniami. Postawić w kuchni, blisko pieca. Gdy sok zacznie fermentować, wyczerpać nadmiar, zdjąć kamień i przebić kapustę w kilku miejscach zaostrzonym drążkiem. Po tygodniu przykryć kapustę płóciennym płatkiem, przycisnąć denkiem i kamieniem i zalać przegotowaną osoloną, zimną wodą, dając jej tyle, aby jej było nad kapustą jakieś 15 cm. Beczkę ustawić w piwnicy na drewnianych podporach. Co tydzień zbierać płyn z pleśnią, ściereczkę wyprać i wyparzyć, krążek i kamień wymyć i wyparzyć, znów jak poprzednio nakryć, dolewając wody osolonej, aby było stale 15 cm nad kapustą.

67. KAPUSTA SIEKANA

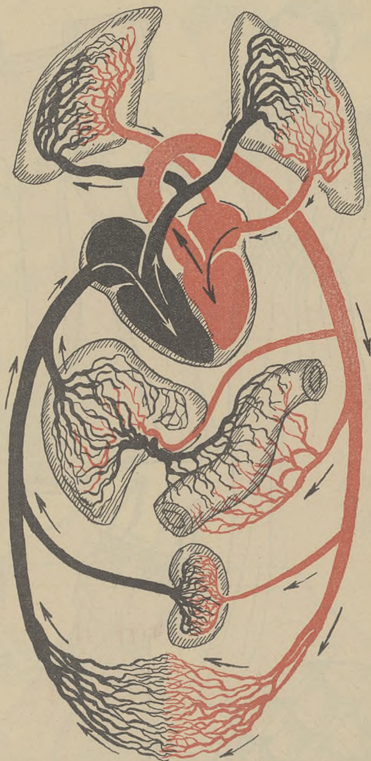
Kapusta robiona tym sposobem uchodzi za gorszy gatunek, jest rzeczywiście często burawego koloru, ponieważ bierzemy do kwaszenia i zwierzchnie, ładniejsze, zielonawe liście, poza tym główki mniej dorodne, miękkie. Jeżeli jednak będzie robiona starannie, odrzucając liście nadpsute, może być na jarzynę lub zupę równie smaczna jak piękna, biała. Liście odrzucone od kwaszenia kapusty pierwszej klasy, oraz główki poprzekrawane wymyć w



Szkielet ludzki czyli t. zw. kościec.



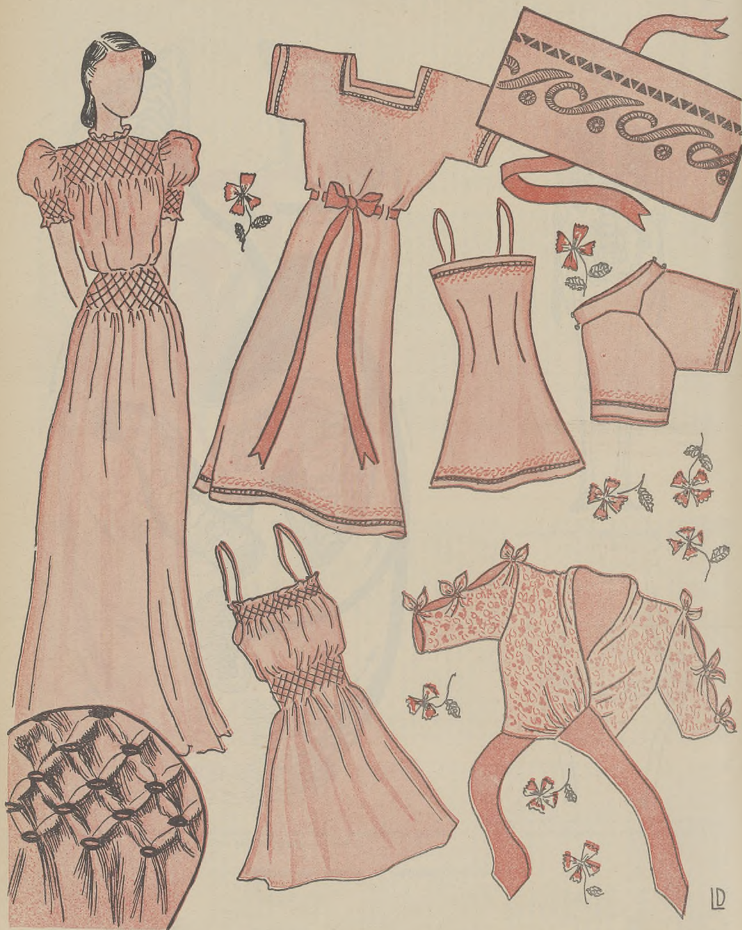
Połączenie kości za pomocą stawu.



Szemat krwiobiegu. Linie czerwone oznaczają lewą stronę serca oraz tętnice, czarne — prawą stronę serca i układ żylny.

Figury objaśniające do „Zarysu ratownictwa".

Bielizna



312 P. P. Koszula nocna z satin, ozdobiona marszczeniem ulowym i odpowiednia kombinezka. 313 P. P. Komplecik z batystu ozdobiony mereżką i szlaczkiem. 314 P. P. Nocny kaftanik o fasonie francuskiej bluzki z pęknięciami na rękawach.



315 P. P. Kombinezka z lavablu ozdobiona podanym motywem. 316 i 317 P. P. Spody ozdobione koronką i odpowiednie majteczki. 318 P. P. Koszula nocna wzorzysta, ozdobiona lamówkami w jednym kolorze.



Trzy kompleciki bolerkowe. 319 P. P. Spódnica w głębokie fałdy, wszyta w wysoki gorsecik. Bluzka z wykładanym na bolero kołnierzykiem. 320 P. P. Spódniczka w kliny. Kieszenie ukośnie odstebnowane. 321 P. P. Suknia z przerabianego materiału, lamowana sztucznym zamszem w żywym kolorze.

Konto P. K. O. nr 14.400. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44.

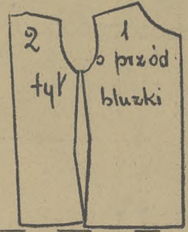
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

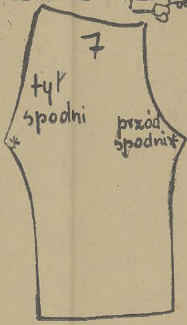
WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

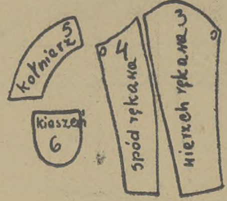
Piżamka od 10-12 lat





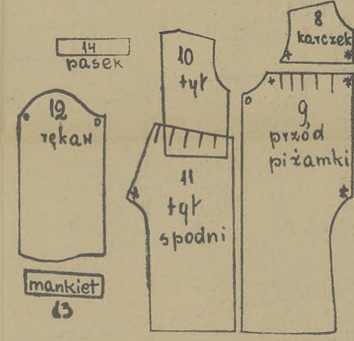
połowa







Piżamka od-2-4 lat.

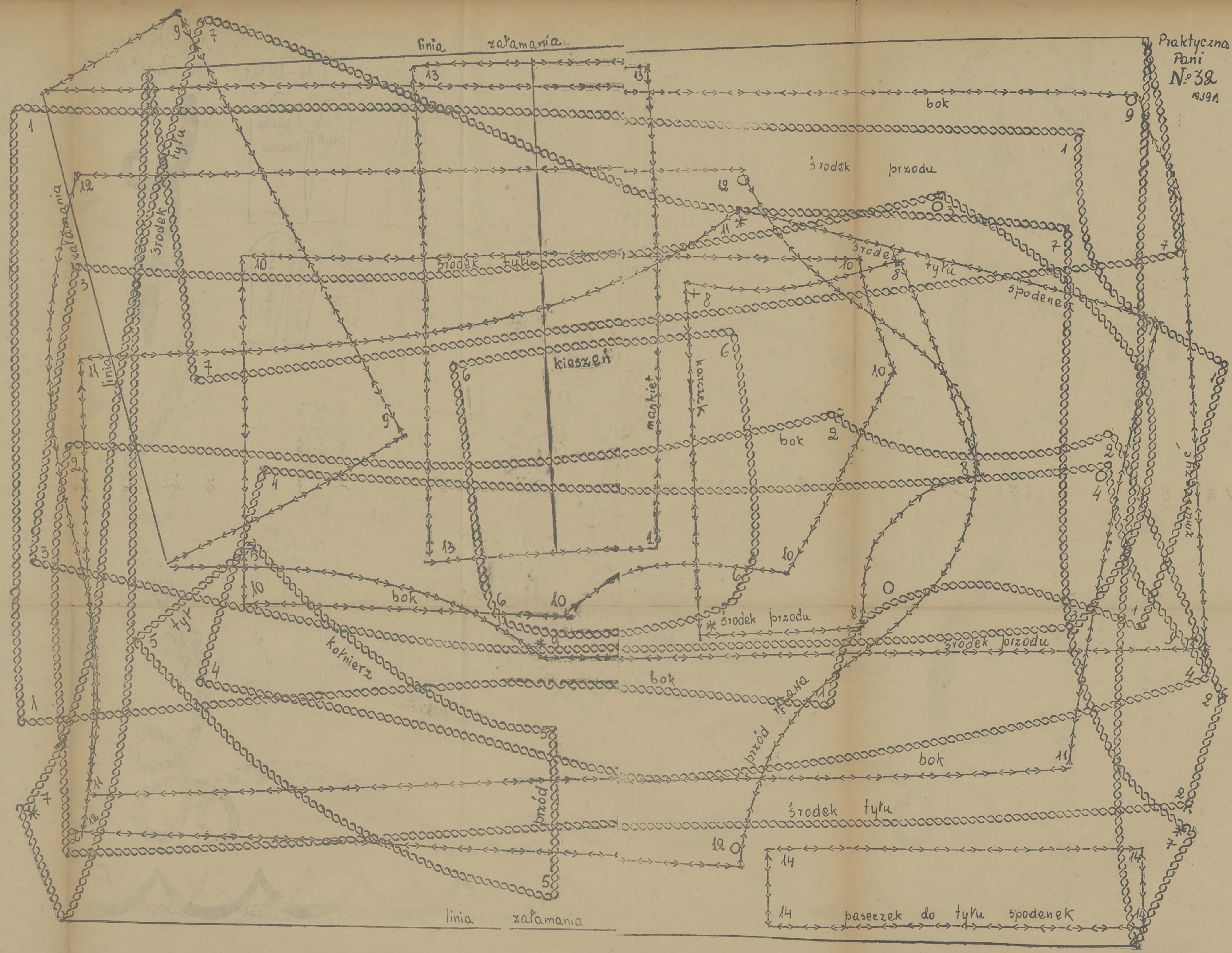




Serwetka z kremowego płótna.

Wzór haftowany grubą bawełną „perle", zęby dziergane, cały wzór wypełniony ściegiem sznureczkiem, raz koło razu.

Kolory: ▬ wiśniowy — ≡≡ szafirowy.



Praktyczna Pani
№ 32
1939 r.
linia załamania
bok
środek przodu
środek tyłu
spodenek
środek tyłu
kieszeń
mankiet
karczek
bok
kołnierz
bok
środek przodu
środek przodu
bok
przód
przód rękawa
bok
środek tyłu
paseczek do tyłu spodenek
linia załamania
linia załamania
linia